叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 美味食谱：包括 Toll (delicious Recipes Including Toll House) 000001

2. 美味食谱：包括 Toll (delicious Recipes Including Toll House) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

美味食谱：包括 Toll (Delicious Recipes Including Toll House)

[dɪ'lɪʃəs] ['resəpɪz]
DELICIOUS **RECIPES**
可口的 食谱

美味食谱

[ɪn'kluːdɪŋ]
including
包括

包括

[toʊl] [haʊs]
Toll **House**
收费 房子

收费站

['tʃɔːklət] ['kʊkiz]
CHOCOLATE **COOKIES**
巧克力 曲奇饼

巧克力曲奇

['nɛsˌleɪz]
NESTLÉ's
雀巢的

雀巢的

['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]
SEMI **-** **SWEET** **CHOCOLATE**
半 - 甜的 巧克力

半甜巧克力

(['jeloʊ] ['leɪb(ə)l])
(**Yellow** **Label** **)**
(黄色的 标签)

（黄标）

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə][juːz] . . .
Be **sure** **to** **use** **. . .**
是 当然 到 使用 . . .

务必使用.....

7oz .
7oz **.**
7oz .

7盎司

[ɪ'kɑːnəmi] [saɪz]
ECONOMY **SIZE**
经济 尺寸

经济装

['nɛsˌleɪz]
Nestlé's
雀巢的

雀巢的

['semi] - [swiːt]
SEMI - SWEET
半 - 甜的

半甜

['tʃɔːklət]
CHOCOLATE
巧克力

巧克力

['piːtər] [keɪlɚ] ['koʊlɚ] [swɪs] ['tʃɔkəlits] [ˌsiː 'oʊ] [ɪŋk] ['fʊltən] , [en] . [waɪ] .
PETER CAILLER KOHLER SWISS CHOCOLATES CO INC FULTON , N . Y .
彼得 凯勒 科勒 瑞士 巧克力 一氧化碳 公司 富尔顿 , N . 是 .

彼得·凯勒·科勒瑞士巧克力有限公司 纽约州富尔顿

[æt; ət][jʊr; jər] ['groʊsɚz] [ɔːr] ['feɪvərɪt] ['kændi] ['kaʊntər]
At your grocer's or favorite candy counter
在 你的 杂货店 或者 最喜欢的 糖果 柜台

在您常去的杂货店或您最喜欢的糖果柜台

[aɪ]
i
我

我

[ðə; ði] ['stɔːri] [ʌv; əv][ðə; ði] ['feɪməs] [toʊl] [haʊs] ['kʊkiz]
The Story of the Famous Toll House Cookies
这 故事 的 这 著名的 收费 房子 曲奇饼

著名收费站饼干的故事

[ɪn] [nuː] ['ɪŋglənd] , [ɑːn][ðə; ði]['aʊtskɜːrts][ʌv; əv]['(h)witmən] , [ˌmæsə'tʃuːsɪts] , [stændz][ə; eɪ] ['lʌvli] [oʊld]
In New England , on the outskirts of Whitman , Massachusetts , stands a lovely old
在 新的 英格兰 , 在 这 郊区 的 惠特曼 , 马萨诸塞州 , 站立 一个 迷人的 老的
[keɪp] [ˌsiː oʊ 'diː] [haʊs] .
Cape Cod house .
岬 鳕鱼 房子 .

在新英格兰，马萨诸塞州惠特曼郊外，矗立着一座美丽的古老科德角式房屋。

[bæk] [ɪn][ðə; ði] ['ɜːrli] - [ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ][toʊl] [haʊs] [wer] ['pæsndʒɚ] [tʃeɪndʒd]
Back in the early 1700's it was used as a toll house where passengers changed
后退 在 这 早期的 - 它 曾是 用过的 作为 一个 收费 房子 在哪里 乘客 已更改
[ðer; ðər]['hɔːrsɪz] ,
their horses ,
他们的 马匹 ,

早在18世纪初，这里曾被用作收费站，乘客们会在这里更换马匹。

[daind] , [ænd; ənd] [peɪd] [ðer; ðər][toʊl]['tʃɑːrdʒɪz] .
dined , and paid their toll charges .
用餐 , 和 有薪酬的 他们的 收费 收费 .

他们用餐并支付了过路费。

[ðə; ði] [toʊl] [haʊs] [æt; ət]['(h)witmən] , [mæs] .
THE TOLL HOUSE AT WHITMAN , MASS .
这 收费 房子 在 惠特曼 , 大量的 .

马萨诸塞州惠特曼收费站

[ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [hɪr] [ɪn] - [ðæt] [ruːθ] ['weikfiːld] , [ə; eɪ] [wel] - [noʊn] [ˌdaɪə'tɪʃən][ænd; ənd]['lektʃərər]
It was here in 1930 that Ruth Wakefield , a well - known dietician and lecturer
它 曾是 这里 在 - 那 露丝 韦克菲尔德 , 一个 出色地 - 已知 营养师 和 讲师
,
,
,

1930年，著名营养学家兼讲师露丝·韦克菲尔德正是在这里。

['stɑːrtɪd] [hɜːr; hər] [naʊ] ['feɪməs] [ɪn] , ['kɔːlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] “ [ðə; ði][toʊl] [haʊs] ,
started **her** **now** **famous** **inn** **,** **calling** **it** **“** **The** **Toll** **House** **,**
开始 她 现在 著名的 客栈 , 呼叫 它 “ 这 收费 房子 ,

她创办了现在著名的旅馆，并将其命名为“收费站旅馆”。

” [wer] [oʊld] - ['fæʃnd] ['feivərits] [ænd; ənd] [nuː] ['resəpɪz] [ɑːr; ər] ['kerfəli] [prɪ'perd] [ænd; ənd]
” **where** **old** **-** **fashioned** **favorites** **and** **new** **recipes** **are** **carefully** **prepared** **and**
” 在哪里 老的 - 造型 收藏夹 和 新的 食谱 是 小心 准备 和

[sɜːrvd] [ɪn][ə; eɪ]['mɑːdərn] ['ætməsfɪr] .
served **in** **a** **modern** **atmosphere** **.**
服务 在 一个 现代的 气氛 .

“在这里，传统的经典菜肴和新式食谱都经过精心烹制，并在现代化的氛围中供应。”

[ə'mʌŋ] [ðiːz] [dɪ'lɪʃəs] ['resəpɪz] [wɪtʃ] ['mɪsɪz] . ['weikfiːld] [hæz; həz] [kri'eɪtɪd] [ɪz][ðə; ði] [nuː] [ænd; ənd]
Among **these** **delicious** **recipes** **which** **Mrs** **.** **Wakefield** **has** **created** **is** **the** **new** **and**
之中 这些 可口的 食谱 哪个 太太 . 韦克菲尔德 有 创建 是 这 新的 和

['dɪfrənt] [kaɪnd][ʌv; əv] ['tʃɔːklət] ['kʊki] .
different **kind** **of** **chocolate** **cookie** **.**
不同的 种类 的 巧克力 曲奇饼 .

韦克菲尔德夫人创作的这些美味食谱中，有一种新颖独特的巧克力饼干。

[ðɪs] ['resəpi] ['lɪstɪd] [ɑːn][ðə; ði] ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] , [ɪz]['teɪkən][frʌm; frəm]['mɪsɪz] . [weɪkfiːldz] [oʊn] [kʊk]
This **recipe** **listed** **on** **the** **opposite** **page** **,** **is** **taken** **from** **Mrs** **.** **Wakefield's** **own** **cook**
这 食谱 列出 在 这 对面的 页 , 是 已采取 从 太太 . 韦克菲尔德的 自己的 厨师

[bʊk] .
book **.**
书 .

对面页所列的这个食谱，摘自韦克菲尔德夫人自己的烹饪书。

[ɔːl] ['ʌðər] ['resəpɪz] [kən'teɪnd] [ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] [hæv; həv] [bɪn] [dɪ'raɪvd] [frʌm; frəm] ['ʌðər] ['sɔːrsɪz] .
All **other** **recipes** **contained** **in** **this** **booklet** **have** **been** **derived** **from** **other** **sources** **.**
全部 其他 食谱 包含 在 这 小册子 有 到过 衍生的 从 其他 来源 .

本手册中所有其他食谱均来自其他来源。

[ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ] [teɪst] [sər'praɪz] [ɪn] [ðiːz] ['tendər] , ['goʊldən] [braʊn] [toʊl] [haʊs] ['kʊkiz] .
There **is** **a** **taste** **surprise** **in** **these** **tender** **,** **golden** **brown** **Toll** **House** **cookies** **.**
那里 是 一个 品尝 惊喜 在 这些 投标 , 金的 棕色的 收费 房子 曲奇饼 .

这些口感松软、金黄色的 Toll House 曲奇饼干，味道令人惊喜。

[ə; eɪ] ['kriːmi] [bɪt][ʌv; əv] ['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd][ðə; ði]['fleɪvər][ʌv; əv]['wɔːlnʌt]
A **creamy** **bit** **of** **Nestlé's** **Semi** **-** **Sweet** **Chocolate** **and** **the** **flavor** **of** **walnut**
一个 奶油状 少量 的 雀巢的 半 - 甜的 巧克力 和 这 味道 的 核桃

[meɪk] [ə; eɪ] [pər'tɪkjələrli] ['hæpi] [ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n] .
make **a** **particularly** **happy** **combination** **.**
制作 一个 特别 快乐的 组合 .

雀巢半甜巧克力的香浓口感与核桃的美味完美融合，令人愉悦。

['oʊnli][wɪð; wɪθ] ['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] [kæn; kən][juː; jʊ] [ə'tʃiːv] [ðɪs] ['pɜːrfɪkt] [blend] [ʌv; əv]
Only **with** **Nestlé's** **Semi** **-** **Sweet** **Chocolate** **can** **you** **achieve** **this** **perfect** **blend** **of**
仅有的 和 雀巢的 半 - 甜的 巧克力 能 你 达到 这 完美的 混合 的

['fleɪvər] .
flavor **.**
味道 .

只有雀巢半甜巧克力才能带来这种完美的口味融合。

['kɑːpiraɪt] - , [baɪ][lə'mɑːnt] , ['kɔrlɪs] & [ˌsiː 'oʊ] . , [nuː] York1
Copyright **1939** **,** **by** **Lamont** **,** **Corliss** **&** **Co** **.** **,** **New** **York1**
版权 - , 经过 拉蒙特 , 科利斯 & 合作 . , 新的 York1

版权所有 1939 年，Lamont, Corliss & Co.，纽约[1]

[toʊl] [haʊs]
Toll **House**
收费 房子

收费站

['tʃɔ:klət] ['kʊkiz] [[wʌn]]
CHOCOLATE **COOKIES** **[** **1** **]**
巧克力 曲奇饼 [1]

巧克力曲奇[1]

[kri:m]
Cream
奶油

奶油

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər] , [ˌeɪ di: 'di:]
1 **cup** **butter** **,** **add**
1 杯子 黄油 , 添加

杯黄油，加入

¾ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
¾ **cup** **brown** **sugar**
¾ 杯子 棕色的 糖

¾ 杯红糖

¾ [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]
¾ **cup** **granulated** **sugar** **and**
¾ 杯子 颗粒状 糖 和

¾ 杯砂糖和

[ˌtu:'tu:] [egz] ['bi:tn] [hoʊl] .
2 **eggs** **beaten** **whole** **.**
2 鸡蛋 被打败 所有的 .

2个鸡蛋打散。

[dɪ'zɑ:lv]
Dissolve
溶解

溶解

[wʌn] [ti:'ɛs'pi:] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['soʊdə] [ɪn]
soda **in**
苏打 在

苏打水

[wʌn] [ti:'ɛs'pi:] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[hɑ:t] ['wɔ:tər] , [ænd; ənd] [mɪks] ['ɔ:ltərnətli] [wɪð; wɪθ]
hot **water** **,** **and** **mix** **alternately** **with**
热的 水 , 和 混合 交替 和

用热水，并与……交替混合

2¼ [kʌps] ['flaʊər] ['sɪftɪd] [wɪð; wɪθ]
2¼ **cups** **flour** **sifted** **with**
2¼ 杯子 面粉 筛过的 和

2¼ 杯过筛面粉

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt] .
salt **.**
盐 .

盐。

[ˈlæstli] [ˌeɪ diː ˈdiː]
Lastly **add**
最后 添加

最后添加

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] [ænd; ənd]
1 **cup** **chopped** **nuts** **and**
1 杯子 切碎 坚果 和

杯切碎的坚果和

[ˌtuːˈtuː] [ɪˈkɑːnəmi] [saɪz][baːz] ([ˈsɛvən][ɑːz] .
2 **Economy** **size** **bars** **(** **7** **oz** **.**
2 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .

块经济装巧克力棒（7 盎司）

[ˌi ˈe] .)
ea **.** **)**
ea .)

ea.)

[ˈnɛsˌleɪz] [ˈsemi] - [swiːt] [ˈtʃɔːklət] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [kʌt][ɪn] [ˈpiːsɪz] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] [piː] .
Nestlé's **Semi** **-** **Sweet** **Chocolate** **which** **have** **been** **cut** **in** **pieces** **the** **size** **of** **a** **pea** **.**
雀巢的 半 - 甜的 巧克力 哪个 有 到过 切 在 件 这 尺寸 的 一个 豌豆 .

雀巢半甜巧克力被切成豌豆大小的小块。

[ˈfleɪvər][wɪð; wɪθ]
Flavor **with**
味道 和

风味

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə] [ænd; ənd][drɑːp][baɪ][hæf] [ˈtiːspuːn] [ɑːn][ə; eɪ] [griːst] [ˈkʊki] [ʃiːt] .
vanilla **and** **drop** **by** **half** **teaspoons** **on** **a** **greased** **cookie** **sheet** **.**
香草 和 降低 经过 一半 茶匙 在 一个 涂油 曲奇饼 床单 .

加入香草精，用半茶匙的量滴在抹了油的烤盘上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts] [ɪn] 375° [ef] . [ˈʌv(ə)n] .
Bake **10** **to** **12** **minutes** **in** **375°** **F** **.** **oven** **.**
烤 - 到 - 分钟 在 375° F . 烤箱 .

在 375°F 的烤箱中烘烤 10 至 12 分钟。

[meɪks] - [ˈkʊkiz] .
Makes **100** **cookies** **.**
制作 - 曲奇饼 .

可制作100块饼干。

[[wʌn]] [ðɪs] [ænd; ənd] ['ʌðər] [dɪ'lɪʃəs] ['resəpɪz] [meɪ] [bi:; bi] [faʊnd] [ɪn] ['mɪsɪz] . [ru:θ] [weɪkfi:ldz] [kʊk]
[1] This and other delicious recipes may be found in Mrs . Ruth Wakefield's cook
[1] 这 和 其他 可口的 食谱 可能 是 成立 在 太太 . 露丝 韦克菲尔德的 厨师
[bʊk] “ [toʊl] [haʊs] [traɪd] [ænd; ənd] [tru:] ['resəpɪz] .
book “ Toll House Tried and True Recipes .
书 “ 收费 房子 尝试 和 真的 食谱 .

[1]这道菜和其他美味食谱可以在露丝·韦克菲尔德夫人的烹饪书《托尔豪斯久经考验的食谱》中找到。

” [ɑ:n] [seɪl] [æt; ət] [ɔ:l] ['bʊkˌstɔ:z] .
” On sale at all bookstores .
” 在 销售 在 全部 书店 .

“各大书店均有售。”

[də'rekʃ(ə)nz] [fɔ:r; fər] [ju:z]
DIRECTIONS FOR USE
方向 为了 使用

使用方法

[hɪəz] [ə; eɪ] [hɪnt] !
Here's a hint !
这里是 一个 暗示 !

给你个提示!

[bɪ'fɔ:r] ['sta:tiŋ] [jʊr; jər] [toʊl] [haʊs] ['tʃɔ:klət] ['kʊkiz] ,
Before starting your Toll House Chocolate Cookies ,
前 开始 你的 收费 房子 巧克力 曲奇饼 ,

在开始制作 Toll House 巧克力曲奇之前，

[ʌn'ræp] [jʊr; jər] [bɑ:r] [ʌv; əv] ['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swi:t] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ə; eɪ] [spɑ:t] ['slaɪtli] ['wɔ:rmər]
unwrap your bar of Nestlé's Semi - Sweet and put it in a spot slightly warmer
拆开 你的 酒吧 的 雀巢的 半 - 甜的 和 放 它 在 一个 点 轻微地 更温暖
[ðæn; ðən] [ru:m] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ([ə'baʊt] 80° [ef] .) ,
than room temperature (about 80° F .) ,
比 房间 温度 (关于 80° F .) ,

打开雀巢半甜巧克力的包装，把它放在比室温略高的地方（大约 80 华氏度）。

[bʌt; bət] [du:] [nɑ:t] [melt] .
but do not melt .
但 做 不是 熔化 .

但不要融化。

[ju:l] [bi:; bi] [sər'praɪzd] [tu:; tə] [si:] [haʊ] ['i:zi] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [tu:; tə] [kʌt] [ðə; ði] [bɑ:r] [wɪð; wɪθ] [jʊr; jər] ['perɪŋ]
You'll be surprised to see how easy it is to cut the bar with your paring
你会 是 惊讶 到 看 如何 简单的 它 是 到 切 这 酒吧 和 你的 削皮
[naɪf] . [ˌtu:'tu:]
knife . 2
刀 . 2

你会惊讶地发现，用削皮刀切这块巧克力是多么容易。

['bɪʃəps] [keɪk]
BISHOP'S CAKE
主教的 蛋糕

主教蛋糕

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔ:l] - ['pɜ:rpəs] ['flaʊər]
1½ cups sifted all - purpose flour
1½ 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

1.5 杯过筛通用面粉

1½ ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1½ teaspoons baking powder
1½ 茶匙 烘烤 粉末

1½茶匙泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[θriː] [egz] , [wel] - ['biːtn]
3 eggs , well - beaten
3 鸡蛋 , 出色地 - 被打败

3个鸡蛋，充分打散

[wʌn] [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
1 cup granulated sugar
1 杯子 颗粒状 糖

杯砂糖

[wʌn] [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz] [bɑːr] (['sɛvən] [ɑːz] .)
1 Economy Size Bar (7 oz .)
1 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]
Nestlé's Semi - Sweet Chocolate
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['kɔːrsli] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌt] [miːts]
2 cups coarsely chopped walnut meats
2 杯子 粗略地 切碎 核桃 肉类

杯粗切核桃仁

[wʌn] [kʌp] ['kɔːrsli] [kʌt] - [ʌp] [deɪts]
1 cup coarsely cut - up dates
1 杯子 粗略地 切 - 向上 日期

杯粗切的枣

[wʌn] [kʌp] [hævd] ['kændid] ['tʃeriːz]
1 cup halved candied cherries
1 杯子 减半 脯 樱桃

杯对半切开的蜜饯樱桃

[kʌt] ['tʃɔːklət] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [piː] .
Cut chocolate into pieces the size of a pea .
切 巧克力 进入 件 这 尺寸 的 一个 豌豆 .

将巧克力切成豌豆大小的小块。

[sɪft] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [θriː] [taɪmz] .
Sift the dry ingredients together three times .
筛 这 干燥 原料 一起 三 时代 .

将干料一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] [wel] - ['biːtn] [egz] , [ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] .
Add the sugar to the well - beaten eggs , and beat again .
添加 这 糖 到 这 出色地 - 被打败 鸡蛋 , 和 打 再次 .

将糖加入打散的鸡蛋中，再次搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['tʃɔːklət] , [nʌts] , [deɪts] [ænd; ənd] ['tʃeriːz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] .
Add the chocolate , nuts , dates and cherries to the flour mixture .
添加 这 巧克力 , 坚果 , 日期 和 樱桃 到 这 面粉 混合物 .

将巧克力、坚果、枣和樱桃加入面粉混合物中。

[ðen] [foʊld] [ðɪs] ['ɪntuː] [ðə; ði] [eg] ['mɪkstʃər] .
Then fold this into the egg mixture .
然后 折叠 这 进入 这 蛋 混合物 .

然后将其拌入鸡蛋混合物中。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] [griːst] [loʊf][pæn] , [ə'baʊt] 9½ - [eks] 5½ - [eks] 2¾ - ,

Pour	**into**	**a**	**greased**	**loaf**	**pan**	**,**	**about**	**9½**	**'**	**x**	**5½**	**'**	**x**	**2¾**	**'**	**,**
倒	进入	一个	涂油	面包	平底锅	,	关于	9½	-	x	5½	-	x	2¾	-	,

倒入抹了油的吐司模具中，尺寸约为 9½″ x 5½″ x 2¾″，

[wɪð; wɪθ] ['bɑːtəm] [laɪnd] [wɪð; wɪθ] [wækst] ['peɪpər] .

with	**bottom**	**lined**	**with**	**waxed**	**paper**	**.**
和	底部	衬里	和	打蜡	纸	.

底部衬有蜡纸。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][ʌv; əv] 325° [ef] . [fɔːr; fər] 1½ ['aʊərz] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**of**	**325°**	**F**	**.**	**for**	**1½**	**hours**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	的	325°	F	.	为了	1½	小时	.

在 325°F 的中等温度下烘烤 1.5 小时。

['testɪd] [ænd; ənd] [ə'pruːvd] [baɪ] [gʊd] ['haʊskiːpɪŋ] ['ɪnstɪtuːt] .

Tested	**and**	**approved**	**by**	**Good**	**Housekeeping**	**Institute**	**.**
测试	和	得到正式认可的	经过	好的	家政	研究所	.

经《好管家》杂志社测试和认可。

['tʃɔːklət] [deɪt] [nʌt] [keɪk]

CHOCOLATE	**DATE**	**NUT**	**CAKE**
巧克力	日期	坚果	蛋糕

巧克力枣椰坚果蛋糕

¼ [kʌp] ['bʌtər]

¼	**cup**	**butter**
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːtn]

2	**eggs**	**,**	**beaten**
2	鸡蛋	,	被打败

2个鸡蛋，打散

[wʌn] [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz][bɑːr] (['sɛvən][ɑːz] .)

1	**Economy**	**Size**	**Bar**	**(**	**7**	**oz**	**.**	**)**
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]

Nestlé's	**Semi**	**-**	**Sweet**	**Chocolate**
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

2½	**cups**	**sifted**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
2½	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

2½ 杯过筛通用面粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

3	**teaspoons**	**baking**	**powder**
3	茶匙	烘烤	粉末

3茶匙泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ **teaspoon** **nutmeg**
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ **cup** **milk**
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [deɪts]
1 **cup** **chopped** **dates**
1 杯子 切碎 日期

杯切碎的枣

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌts]
½ **cup** **chopped** **walnuts**
½ 杯子 切碎 核桃

半杯切碎的核桃

[melt] ['tʃɔːklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
Melt **chocolate** **in** **double** **boiler** **.**
熔化 巧克力 在 双倍的 锅炉 .

隔水融化巧克力。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream **butter** **and** **sugar** **.**
奶油 黄油 和 糖 .

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [meltid] ['tʃɔːklət] , [mɪks] ['θɜːrəli] .
Add **eggs** **and** **melted** **chocolate** **,** **mix** **thoroughly** **.**
添加 鸡蛋 和 融化 巧克力 , 混合 彻底 .

加入鸡蛋和融化的巧克力，充分搅拌。

[sɪft] [tə'geðər] ['flaʊər] , [sɔːlt] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] [θriː] [taɪmz] .
Sift **together** **flour** **,** **salt** **,** **baking** **powder** **and** **spices** **three** **times** **.**
筛 一起 面粉 , 盐 , 烘烤 粉末 和 香料 三 时代 .

将面粉、盐、泡打粉和香料一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] .
Add **to** **chocolate** **mixture** **alternately** **with** **milk** **.**
添加 到 巧克力 混合物 交替 和 牛奶 .

将牛奶和巧克力粉交替加入巧克力混合物中。

[biːt] [wel] .
Beat **well** **.**
打 出色地 .

打得好。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , [deɪts] [ænd; ənd] [nʌts] .
Add **vanilla** **,** **dates** **and** **nuts** **.**
添加 香草 , 日期 和 坚果 .

加入香草精、椰枣和坚果。

[beɪk] [ɪn] [griːst] [loʊf] [tɪn] [æt; ət] 375° [ef] . - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**greased**	**loaf**	**tin**	**at**	**375°**	**F**	**.**	**40**	**to**	**45**	**minutes**	**.**
烤	在	涂油	面包	锡	在	375°	F	.	-	到	-	分钟	.

在抹了油的吐司模具中，以 375°F 的温度烘烤 40 至 45 分钟。

([sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['foʊmi] ['lemən] [sɔːs] .) [θriː]

(	**Serve**	**with**	**Foamy**	**Lemon**	**Sauce**	**.**	**)**	**3**
(	服务	和	泡沫状	柠檬	酱	.	)	3

（佐以泡沫柠檬酱。）3

['tʃɔːklət] ['mɑːrb(ə)l] [keɪk]

CHOCOLATE	**MARBLE**	**CAKE**
巧克力	大理石	蛋糕

巧克力大理石蛋糕

[wʌn] [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz] [bɑːr] (['sɛvən] [ɑːz] .)

1	**Economy**	**Size**	**Bar**	**(**	**7**	**oz**	**.**	**)**
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]

Nestlé's	**Semi**	**-**	**Sweet**	**Chocolate**
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

½ [kʌp] ['bʌtər]

½	**cup**	**butter**
½	杯子	黄油

半杯黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] [wel] ['biːtn]

2	**eggs**	**well**	**beaten**
2	鸡蛋	出色地	被打败

2个打散的鸡蛋

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**cake**	**flour**
2	杯子	筛过的	蛋糕	面粉

2杯过筛蛋糕粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

3	**teaspoons**	**baking**	**powder**
3	茶匙	烘烤	粉末

3茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

¾ [kʌp] [mɪlk]

¾	**cup**	**milk**
¾	杯子	牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

['greɪtɪd][raɪnd][ʌv; əv][wʌn] ['ɔrɪndʒ]

grated	**rind**	**of**	**one**	**orange**
磨碎的	果皮	的	一	橙子

一个橙子的磨碎橙皮

[melt] ['tʃɔ:klət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Melt	**chocolate**	**in**	**double**	**boiler**	**.**
熔化	巧克力	在	双倍的	锅炉	.

隔水融化巧克力。

[kri:m] [tə'geðər] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Cream	**together**	**butter**	**and**	**sugar**	**.**
奶油	一起	黄油	和	糖	.

将黄油和糖搅打均匀。

[ˌeɪ di: 'di:] [egz] , [bi:t] [wel] .

Add	**eggs**	**,**	**beat**	**well**	**.**
添加	鸡蛋	,	打	出色地	.

加入鸡蛋，搅拌均匀。

[sɪft]['flaʊər] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [θri:] [taɪmz] .

Sift	**flour**	**,**	**salt**	**and**	**baking**	**powder**	**three**	**times**	**.**
筛	面粉	,	盐	和	烘烤	粉末	三	时代	.

将面粉、盐和泡打粉过筛三次。

[ˌeɪ di: 'di:]['flaʊər]['mɪkstʃər] ['ɔ:ltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] .

Add	**flour**	**mixture**	**alternately**	**with**	**milk**	**.**
添加	面粉	混合物	交替	和	牛奶	.

面粉混合物与牛奶交替加入。

[mɪks]['æftər] [i:tʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Mix	**after**	**each**	**addition**	**.**
混合	后	每个	添加	.

每次添加后都要搅拌均匀。

[ˌeɪ di: 'di:] [və'nɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[dɪ'vaɪd] ['bætər] [ɪn][hæf] .

Divide	**batter**	**in**	**half**	**.**
划分	连击	在	一半	.

将面糊分成两份。

[tu:; tə][wʌn][hæf] , [ˌeɪ di: 'di:]['greɪtɪd][raɪnd] ; [tu:; tə] ['ʌðər] [hæf] , [ˌeɪ di: 'di:][meltid] ['tʃɔ:klət] .

To	**one**	**half**	**,**	**add**	**grated**	**rind**	**;**	**to**	**other**	**half**	**,**	**add**	**melted**	**chocolate**	**.**
到	一	一半	,	添加	磨碎的	果皮	;	到	其他	一半	,	添加	融化	巧克力	.

其中一半加入磨碎的果皮；另一半加入融化的巧克力。

[pleɪs] ['ɔ:ltərnət] ['spu:nˌfʊlz] [ʌv; əv][ðə; ði] [tu:] ['bætəz] [saɪd][baɪ][saɪd][ɪn] [gri:st] [loʊf][tɪn] .

Place	**alternate**	**spoonfuls**	**of**	**the**	**two**	**batters**	**side**	**by**	**side**	**in**	**greased**	**loaf**	**tin**	**.**
地方	备用	一勺	的	这	二	击球手	边	经过	边	在	涂油	面包	锡	.

将两种面糊交替舀入抹了油的吐司模具中。

[kʌt] [θru:] ['bætər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['spætʃələ] ['sevrəl] [taɪmz] [ɪn] [i:tʃ] [də'rekʃn; daɪ'rekʃn] .

Cut	**through**	**batter**	**with**	**a**	**spatula**	**several**	**times**	**in**	**each**	**direction**	**.**
切	通过	连击	和	一个	抹刀	一些	时代	在	每个	方向	.

用抹刀在面糊中来回划几刀。

[beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . [fɔ:r; fər][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Bake	**at**	**350°**	**F**	**.**	**for**	**about**	**50**	**minutes**	**.**
烤	在	350°	F	.	为了	关于	-	分钟	.

在 350°F 的温度下烘烤约 50 分钟。

['stændərd] [wʌn] - [eg] [keɪk]
STANDARD ONE - EGG CAKE
标准 一 - 蛋 蛋糕

标准单蛋蛋糕

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔ:l] - ['pɜ:rpəs] ['flaʊər]
1½ cups sifted all - purpose flour
1½ 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

1.5 杯过筛通用面粉

2½ ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2½ teaspoons baking powder
2½ 茶匙 烘烤 粉末

2½茶匙泡打粉

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] ['bʌtər]
⅓ cup butter
⅓ 杯子 黄油

三分之一杯黄油

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅔ cup sugar
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

¾ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
¾ teaspoon vanilla
¾ 茶匙 香草

¾茶匙香草精

[sɪft] ['flaʊər] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔ:lt] [θri:] [taɪmz] .
Sift flour with baking powder and salt three times .
筛 面粉 和 烘烤 粉末 和 盐 三 时代 .

将面粉、泡打粉和盐过筛三次。

[kri:m] ['bʌtər] , [ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [bi:t] .
Cream butter , add sugar gradually , beat .
奶油 黄油 , 添加 糖 逐步地 , 打 .

搅打黄油，逐渐加入糖，继续搅打。

[ˌeɪ di: 'di:] ['bi:tn] [eg] .
Add beaten egg .
添加 被打败 蛋 .

加入打散的鸡蛋。

[ˌeɪ di: 'di:] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] ['ɔ:ltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] .
Add dry ingredients alternately with milk .
添加 干燥 原料 交替 和 牛奶 .

干料和牛奶交替加入。

[biːt] .
Beat **.**
打 .

打。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] . [fɔːr]
Bake **at** **350°** **F** **.** **for** **30** **minutes** **.** **4**
烤 在 350° F . 为了 - 分钟 . 4

在 350°F 下烘烤 30 分钟。4

[ɪ'kɑːnəmi] ['dɛvəlz] [fuːd] [keɪk]
ECONOMY **DEVIL'S** **FOOD** **CAKE**
经济 魔鬼的 食物 蛋糕

经济型魔鬼蛋糕

⅓ [kʌp] ['bʌtər]
⅓ **cup** **butter**
⅓ 杯子 黄油

三分之一杯黄油

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ **cup** **sugar**
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg] , [ʌn'biːtn]
1 **egg** **,** **unbeaten**
1 蛋 , 不败

个鸡蛋，未打散

[wʌn] [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz][bɑːr] (['sɛvən][ɑːz] .)
1 **Economy** **Size** **Bar** **(** **7** **oz** **.** **)**
1 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]
Nestlé's **Semi** **-** **Sweet** **Chocolate**
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

½ [kʌp] [θɪk] ['saʊər] [kriːm]
½ **cup** **thick** **sour** **cream**
½ 杯子 厚的 酸的 奶油

半杯浓稠酸奶油

¾ [kʌp] [swiːt] [mɪlk]
¾ **cup** **sweet** **milk**
¾ 杯子 甜的 牛奶

¾ 杯甜牛奶

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **cake** **flour**
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

2杯过筛蛋糕粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə]
1 **teaspoon** **soda**
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[melt] ['tʃɔːklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] , [kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ['θɜːrəli] .
Melt chocolate in double boiler , cream butter and sugar thoroughly .
熔化 巧克力 在 双倍的 锅炉 , 奶油 黄油 和 糖 彻底 .

将巧克力隔水融化，黄油和糖充分搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] , [mɪks] [wel] , [ænd; ənd][stɜːr][ɪn][ðə; ði][meltid] ['tʃɔːklət] .
Add egg , mix well , and stir in the melted chocolate .
添加 蛋 , 混合 出色地 , 和 搅拌 在 这 融化 巧克力 .

加入鸡蛋，搅拌均匀，然后拌入融化的巧克力。

[mɪks][ɪn]['saʊər] [kriːm] .
Mix in sour cream .
混合 在 酸的 奶油 .

加入酸奶油。

[sɪft][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [θriː] [taɪmz] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] .
Sift dry ingredients together three times , add alternately with milk .
筛 干燥 原料 一起 三 时代 , 添加 交替 和 牛奶 .

将干性材料一起过筛三次，与牛奶交替加入。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [wel] - [griːst] [naɪn] - [pænz][æt; ət] 350° [ef] . [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake in two well - greased 9 ' pans at 350° F . for 35 minutes .
烤 在 二 出色地 - 涂油 9 - 平底锅 在 350° F . 为了 - 分钟 .

在两个涂好油脂的 9 英寸烤盘中，以 350°F 的温度烘烤 35 分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['ɔrɪndʒ] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['frɔːstɪŋ] .
Serve with Orange Filling and Frosting .
服务 和 橙子 填充 和 糖霜 .

佐以橙子馅和糖霜食用。

['flʌfi] ['tʃɔːklət] [keɪk]
FLUFFY CHOCOLATE CAKE
蓬松的 巧克力 蛋糕

蓬松巧克力蛋糕

⅔ [kʌp] ['bʌtər]
⅔ cup butter
⅔ 杯子 黄油

⅔ 杯黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[θriː] [egz] ， [wel] ['biːtn]
3 eggs , well beaten
3 鸡蛋 ，出色地 被打败

3个鸡蛋，充分打散

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz][bɑːr] (['sɛvən][ɑːz] .)
1 Economy Size Bar (7 oz .)
1 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]
Nestlé's Semi - Sweet Chocolate
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
2 cups sifted all - purpose flour
2 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

2杯过筛的中筋面粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
3 teaspoons baking powder
3 茶匙 烘烤 粉末

3茶匙泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[melt] ['tʃɔːklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
Melt chocolate in double boiler .
熔化 巧克力 在 双倍的 锅炉 .

隔水融化巧克力。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream butter and sugar .
奶油 黄油 和 糖 .

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] ， [və'nɪlə] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn][meltid] ['tʃɔːklət] .
Add eggs , vanilla and stir in melted chocolate .
添加 鸡蛋 ， 香草 和 搅拌 在 融化 巧克力 .

加入鸡蛋、香草精，搅拌均匀后拌入融化的巧克力。

[sɪft][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [θriː] [taɪmz] .
Sift dry ingredients together three times .
筛 干燥 原料 一起 三 时代 .

将干性材料一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] [tuː; tə] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] , [biːt] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl]
Add **alternately** **with** **milk** **to** **chocolate** **mixture** **,** **beat** **after** **each** **addition** **until**
添加 交替 和 牛奶 到 巧克力 混合物 , 打 后 每个 添加 直到
[smuːð] .
smooth **.**
光滑的 .

将牛奶和巧克力粉交替加入巧克力混合物中，每次加入后都要搅拌至顺滑。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [wel] - [griːst] [pænz] [æt; ət] 350° [ef] . [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **two** **well** **-** **greased** **pans** **at** **350°** **F** **.** **for** **35** **minutes** **.**
烤 在 二 出色地 - 涂油 平底锅 在 350° F . 为了 - 分钟 .

在两个抹了油的烤盘中，以 350°F 的温度烘烤 35 分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['nɛsˌleɪz] ['tʃɔːklət] [fʌdʒ] ['frɔːstɪŋ] . [faɪv]
Serve **with** **Nestlé's** **Chocolate** **Fudge** **Frosting** **.** **5**
服务 和 雀巢的 巧克力 做傻事 糖霜 . 5

佐以雀巢巧克力软糖糖霜食用。5

['tʃɔːklət] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz]
CHOCOLATE **REFRIGERATOR** **COOKIES**
巧克力 冰箱 曲奇饼

巧克力冰箱饼干

½ [kʌp] ['bʌtər]
½ **cup** **butter**
½ 杯子 黄油

半杯黄油

1½ [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgər]
1½ **cups** **brown** **sugar**
1½ 杯子 棕色的 糖

1.5 杯红糖

[wʌn] [eg] , [ʌn'biːtn]
1 **egg** **,** **unbeaten**
1 蛋 , 不败

个鸡蛋，未打散

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **all** **-** **purpose** **flour**
2 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

2杯过筛的中筋面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **baking** **powder**
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz] [bɑːr] (['sɛvən] [ɑːz] .)
1 **Economy** **Size** **Bar** **(** **7** **oz** **.** **)**
1 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz]	['semi]	-	[swiːt]	['tʃɔːklət]
Nestlé's	**Semi**	**-**	**Sweet**	**Chocolate**
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

[wʌn]	[kʌp]	[tʃɑːpt]	['wɔːlnʌts]
1	**cup**	**chopped**	**walnuts**
1	杯子	切碎	核桃

杯切碎的核桃

[kʌt]	['tʃɔːklət]	['ɪntuː]	['piːsɪz]	[ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]	[piː]	.
Cut	**chocolate**	**into**	**pieces**	**the**	**size**	**of**	**a**	**pea**	**.**
切	巧克力	进入	件	这	尺寸	的	一个	豌豆	.

将巧克力切成豌豆大小的小块。

[kriːm]	['bʌtər]	[ænd; ənd]	['ʃʊgər]	['θɜːrəli]	.
Cream	**butter**	**and**	**sugar**	**thoroughly**	**.**
奶油	黄油	和	糖	彻底	.

充分搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː]	[ʌn'biːtn]	[eg]	[ænd; ənd][mɪks]	[ʌn'tɪl]	[smuːð]	.
Add	**unbeaten**	**egg**	**and**	**mix**	**until**	**smooth**	**.**
添加	不败	蛋	和	混合	直到	光滑的	.

加入未打散的鸡蛋，搅拌至顺滑。

[sɪft]	[tə'geðər]	['flaʊər]	,	['beɪkɪŋ]	['paʊdər]	[ænd; ənd][sɔːlt]	[θriː]	[taɪmz]	.
Sift	**together**	**flour**	**,**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**three**	**times**	**.**
筛	一起	面粉	,	烘烤	粉末	和	盐	三	时代	.

将面粉、泡打粉和盐一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]	['bʌtər]	[ænd; ənd]	['ʃʊgər]	['mɪkstʃər]	.
Add	**to**	**butter**	**and**	**sugar**	**mixture**	**.**
添加	到	黄油	和	糖	混合物	.

加入黄油和糖的混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː]	['tʃɔːklət]	['piːsɪz]	[ænd; ənd]	[nʌts]	[tuː; tə][ðə; ði]	['mɪkstʃər]	.
Add	**chocolate**	**pieces**	**and**	**nuts**	**to**	**the**	**mixture**	**.**
添加	巧克力	件	和	坚果	到	这	混合物	.

在混合物中加入巧克力碎和坚果。

[ʃeɪp]	[doʊ]	['ɪntuː][ə; eɪ][fɜːrm]	[roʊl][ə'baʊt]	[ˌtuː'tuː]	[ɪntʃɪz]	[ɪn][daɪ'æmɪtər]	.
Shape	**dough**	**into**	**a**	**firm**	**roll**	**about**	**2**	**inches**	**in**	**diameter**	**.**
形状	面团	进入	一个	公司	卷	关于	2	英寸	在	直径	.

将面团揉成直径约 2 英寸的紧实卷状。

[roʊl]	['taɪtli]	[ɪn][wæks]['peɪpər]	[ænd; ənd]	[stɔːr]	[ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər]	[ʌn'tɪl]	['redi]	[tuː; tə]	[beɪk]	.
Roll	**tightly**	**in**	**wax**	**paper**	**and**	**store**	**in**	**refrigerator**	**until**	**ready**	**to**	**bake**	**.**
卷	紧紧	在	蜡	纸	和	店铺	在	冰箱	直到	准备好	到	烤	.

用蜡纸紧紧卷起，放入冰箱冷藏，待烘烤时取出。

[kʌt]	[ɪn]	¼	-	[ɪntʃ]	['slaɪsɪz]	.
Cut	**in**	**¼**	**-**	**inch**	**slices**	**.**
切	在	¼	-	英寸	切片	.

切成¼英寸厚的片。

[beɪk]	[æt; ət]	350°	[ef]	.	-	[tuː; tə]	-	['mɪnɪts]	.
Bake	**at**	**350°**	**F**	**.**	**15**	**to**	**20**	**minutes**	**.**
烤	在	350°	F	.	-	到	-	分钟	.

以 350°F 烘烤 15 至 20 分钟。

['tʃɔːklət]	['oʊtmiːl]	['kʊkiz]
CHOCOLATE	**OATMEAL**	**COOKIES**
巧克力	麦片	曲奇饼

巧克力燕麦饼干

½ [kʌp] ['bʌtər]
½ cup butter
½ 杯子 黄油

半杯黄油

[wʌn][kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 cup brown sugar
1 杯子 棕色的 糖

杯红糖

[raɪnd][ʌv; əv][wʌn] ['ɔrɪndʒ]
Rind of one orange
果皮 的 一 橙子

一个橙子的皮

[wʌn] [eg] , [ʌn'biːtn]
1 egg , unbeaten
1 蛋 , 不败

个鸡蛋，未打散

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
½ cup sifted all - purpose flour
½ 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

半杯过筛的中筋面粉

1½ [kʌps] [roʊld] [oʊts]
1½ cups rolled oats
1½ 杯子 滚动 燕麦

1.5 杯燕麦片

[wʌn] [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz][bɑːr] (['sɛvən][ɑːz] .)
1 Economy Size Bar (7 oz .)
1 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]
Nestlé's Semi - Sweet Chocolate
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

[kʌt] ['tʃɔːklət] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ðə; ðɪ][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] [piː] .
Cut chocolate into pieces the size of a pea .
切 巧克力 进入 件 这 尺寸 的 一个 豌豆 .

将巧克力切成豌豆大小的小块。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream butter and sugar .
奶油 黄油 和 糖 .

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː]['greɪtɪd][raɪnd][ʌv; əv][æn; ən] ['ɔrɪndʒ] .
Add grated rind of an orange .
添加 磨碎的 果皮 的 一个 橙子 .

加入磨碎的橙皮。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Add	egg	,	salt	,	and	vanilla	,	and	beat	well	.
添加	蛋	,	盐	,	和	香草	,	和	打	出色地	.

加入鸡蛋、盐和香草精，搅拌均匀。

[stɜːr][ɪn]['flaʊər][ænd; ənd] ['oʊtmiːl] .

Stir	in	flour	and	oatmeal	.
搅拌	在	面粉	和	麦片	.

拌入面粉和燕麦片。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['tʃɔːklət] ['piːsɪz] [ænd; ənd][wɜːrk]['ɪntuː]['bætər] .

Add	the	chocolate	pieces	and	work	into	batter	.
添加	这	巧克力	件	和	工作	进入	连击	.

加入巧克力块，搅拌均匀，拌入面糊中。

[fɔːrm]['ɪntuː][smɔːl] [maʊndz] [ɑːn][ə; eɪ] ['kʊki] [ʃiːt] .

Form	into	small	mounds	on	a	cookie	sheet	.
形式	进入	小的	土堆	在	一个	曲奇饼	床单	.

在烤盘上堆成小堆。

[beɪk] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [tuː; tə] 375° [ef] . [sɪks]

Bake	for	15	to	20	minutes	at	350°	F	.	to	375°	F	.	6
烤	为了	-	到	-	分钟	在	350°	F	.	到	375°	F	.	6

在 350°F 至 375°F 的温度下烘烤 15 至 20 分钟。6

['tʃɔːklət] ['kəukəˌnʌt] ['kɪsɪz]

CHOCOLATE	COCOANUT	KISSES
巧克力	椰子	吻

巧克力椰子吻

[θriː] [eg] [waɪts]

3	egg	whites
3	蛋	白人

3个蛋清

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]

1½	cups	sifted	confectioners	'	sugar
1½	杯子	筛过的	糖果商	-	糖

1.5 杯过筛糖粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər]

1	tablespoon	flour
1	汤匙	面粉

1汤匙面粉

½ [kʌp]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['kəukəˌnʌt]

½	cup	shredded	cocoanut
½	杯子	碎	椰子

半杯椰丝

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[wʌn] [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz][bɑːr] (['sɛvən][ɑːz] .)

1	Economy	Size	Bar	(	7	oz	.	)
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]

Nestlé's	Semi	-	Sweet	Chocolate
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

[kʌt] ['tʃɔ:klət] ['ɪntu:] ['pi:sɪz] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] [pi:] .

Cut	**chocolate**	**into**	**pieces**	**the**	**size**	**of**	**a**	**pea**	**.**
切	巧克力	进入	件	这	尺寸	的	一个	豌豆	.

将巧克力切成豌豆大小的小块。

[sɪft] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['flaʊər] .

Sift	**sugar**	**and**	**flour**	**.**
筛	糖	和	面粉	.

将糖和面粉过筛。

[bi:t] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] .

Beat	**egg**	**whites**	**until**	**stiff**	**.**
打	蛋	白人	直到	僵硬的	.

蛋白打发至硬性发泡。

['grædʒuəli]['sprɪŋk(ə)l]['ʃʊgər][ænd; ənd]['flaʊər]['mɪkstʃər]['oʊvər] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [kən'tɪnju:] ['bi:tɪŋ] .

Gradually	**sprinkle**	**sugar**	**and**	**flour**	**mixture**	**over**	**egg**	**whites**	**and**	**continue**	**beating**	**.**
逐步地	撒	糖	和	面粉	混合物	超过	蛋	白人	和	继续	殴打	.

将糖和面粉混合物逐渐撒在蛋白上，继续搅拌。

[ˌeɪ di: 'di:] [və'nɪlə] , ['tʃɔ:klət] [ænd; ənd]['kəukəˌnʌt] .

Add	**vanilla**	**,**	**chocolate**	**and**	**cocoanut**	**.**
添加	香草	,	巧克力	和	椰子	.

加入香草、巧克力和椰子。

[mɪks] [tə'geðər] .

Mix	**together**	**.**
混合	一起	.

混合在一起。

[drɑ:p][baɪ] ['ti:spu:n,fʊl] [ɑ:n] [gri:st] ['kʊki] [ʃi:t] .

Drop	**by**	**teaspoonfuls**	**on**	**greased**	**cookie**	**sheet**	**.**
降低	经过	茶匙	在	涂油	曲奇饼	床单	.

用茶匙将面糊滴在抹了油的烤盘上。

[beɪk] [æt; ət] 500° [ef] . — - ['mɪnɪts] [ɔ:r][ʌn'tɪl] [laɪt] [braʊn] [ɪn]['kʌlər] .

Bake	**at**	**500°**	**F**	**.**	**—**	**-**	**10**	**minutes**	**or**	**until**	**light**	**brown**	**in**	**color**	**.**
烤	在	500°	F	.	—	-	分钟	或者	直到	光	棕色的	在	颜色	.	

以 500°F 烘烤 10 分钟或直至呈浅棕色。

[ə'laʊ] ['kʊkiz] [tu:; tə] [ku:l] ['slaɪtli] [bɪ'fɔ:r] [rɪ'mu:vɪŋ] [frʌm; frəm] [ʃi:t] .

Allow	**cookies**	**to**	**cool**	**slightly**	**before**	**removing**	**from**	**sheet**	**.**
允许	曲奇饼	到	凉爽的	轻微地	前	移除	从	床单	.

饼干稍微冷却后再从烤盘上取下。

['tʃɔ:klət] ['dɜ:rbi]

CHOCOLATE	**DERBIES**
巧克力	德比

巧克力德比

1⅓ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔ:l] - ['pɜ:rpəs] ['flaʊər]

1⅓	**cups**	**sifted**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
1⅓	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

1⅓ 杯过筛通用面粉

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

¼ ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

¼	**teaspoon**	**baking**	**soda**
¼	茶匙	烘烤	苏打

¼茶匙小苏打

½ [kʌp] ['bʌtər]
½ cup butter
½ 杯子 黄油

半杯黄油

⅛ [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
⅛ cup granulated sugar
⅛ 杯子 颗粒状 糖

⅛ 杯砂糖

¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
¼ cup brown sugar
¼ 杯子 棕色的 糖

¼ 杯红糖

[wʌn] [eg] [joʊk]
1 egg yolk
1 蛋 蛋黄

1个蛋黄

½ [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz] [bɑːr] (['sɛvən] [ɑːz] .)
½ Economy Size Bar (7 oz .)
½ 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

半块经济装（7盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]
Nestlé's Semi - Sweet Chocolate
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

[kʌt] ['tʃɔːklət] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [fɔːr] [skwer] [iːtʃ] .
Cut chocolate into pieces of 4 squares each .
切 巧克力 进入 件 的 4 正方形 每个 .

将巧克力切成每块 4 块的小块。

[sɪft] ['flaʊər] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['soʊdə] [θriː] [taɪmz] .
Sift flour , salt and soda three times .
筛 面粉 , 盐 和 苏打 三 时代 .

将面粉、盐和小苏打过筛三次。

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgɝz] ['grædʒuəli] .
Cream shortening , add sugars gradually .
奶油 缩短 , 添加 糖 逐步地 .

将起酥油打发，然后逐渐加入糖。

[mɪks] ['θɜːrəli] .
Mix thoroughly .
混合 彻底 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add egg yolk and beat well .
添加 蛋 蛋黄 和 打 出色地 .

加入蛋黄并搅拌均匀。

[pleɪs] [doʊ] [ɑːn] ['laɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] — [roʊl] [θɪn] — [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['sɜːrkl] [ə'baʊt] 1½ - [ɪn]
Place dough on lightly floured board — Roll thin — Cut into small circles about 1½ ' in
地方 面团 在 轻轻 撒了面粉 木板 — 卷 薄的 — 切 进入 小的 界 关于 1½ - 在
[daɪ'æmɪtər] [wɪð; wɪθ] ['kʊki] ['kʌtər] .
diameter with cookie cutter .
直径 和 曲奇饼 刀具 .

将面团放在撒了少许面粉的案板上——擀薄——用饼干模具切成直径约 1½ 英寸的小圆饼。

[pʊt]['sɜːrk(ə)l][ɑːn][æn; ən] [ˌʌn'bʌtəd] ['kʊki] [ʃiːt] — [pleɪs] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['tʃɔːklət] [ɑːn][tɑːp]

Put	**circle**	**on**	**an**	**unbuttered**	**cookie**	**sheet**	**—**	**place**	**a**	**piece**	**of**	**chocolate**	**on**	**top**
放	圆圈	在	一个	未涂黄油的	曲奇饼	床单	—	地方	一个	片	的	巧克力	在	顶部

[ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd]['oʊvər] [ðɪs] [leɪ] [ə'nʌðər] [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['sɜːrkl] ['fɔːmiŋ] [ə; eɪ] ['sænwɪtʃ] .

of	**it**	**and**	**over**	**this**	**lay**	**another**	**one**	**of**	**the**	**circles**	**forming**	**a**	**sandwich**	**.**
的	它	和	超过	这	躺	其他	一	的	这	界	成型	一个	三明治	.

将圆形面片放在未涂黄油的烤盘上——在上面放一块巧克力，再在上面放上另一个圆形面片，形成一个三明治。

[ðə; ði]['ʌv(ə)n] [hiːt] [wɪl] [siːl] [ðə; ði] ['kʊki] .

The	**oven**	**heat**	**will**	**seal**	**the**	**cookie**	**.**
这	烤箱	热	将要	海豹	这	曲奇饼	.

烤箱的热量会使饼干表面凝固。

[beɪk] [æt; ət] 425° [ef] . — - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] .

Bake	**at**	**425°**	**F**	**.**	**—**	**10**	**minutes**	**or**	**until**	**golden**	**brown**	**.**
烤	在	425°	F	.	—	-	分钟	或者	直到	金的	棕色的	.

以华氏425度烘烤10分钟或直至呈金黄色。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pæn] [waɪl] [stɪl] [hɑːt] . ['sɛvən]

Remove	**from**	**pan**	**while**	**still**	**hot**	**.**	**7**
消除	从	平底锅	尽管	仍然	热的	.	7

趁热从锅中取出。7

['wɔːlnʌt] [spaɪs] [bɑːr]

WALNUT	**SPICE**	**BAR**
核桃	香料	酒吧

核桃香料棒

⅛ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]

⅛	**cup**	**boiling**	**water**
⅛	杯子	沸腾	水

⅛ 杯沸水

¼ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]

¼	**teaspoon**	**ginger**
¼	茶匙	姜

¼茶匙姜

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

¼	**teaspoon**	**nutmeg**
¼	茶匙	肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

¼ [kʌp] ['bʌtər]

¼	**cup**	**butter**
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]

¼	**cup**	**brown**	**sugar**
¼	杯子	棕色的	糖

¼ 杯红糖

¼ [kʌp] [mə'læsɪz]

¼	**cup**	**molasses**
¼	杯子	糖蜜

¼ 杯糖蜜

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]

½	**teaspoon**	**soda**
½	茶匙	苏打

半茶匙苏打水

[wʌn] [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz][bɑːr] (['sɛvən][ɑːz] .)

1	Economy	Size	Bar	(	7	oz	.	)
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]

Nestlé's	Semi	-	Sweet	Chocolate
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

1½	cups	sifted	all	-	purpose	flour
1½	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

1.5 杯过筛通用面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌts]

½	cup	chopped	walnuts
½	杯子	切碎	核桃

半杯切碎的核桃

[melt] ['tʃɔːklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Melt	chocolate	in	double	boiler	.
熔化	巧克力	在	双倍的	锅炉	.

隔水融化巧克力。

[dɪ'zɑːlv] ['spaɪsɪz][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [pɔːr] ['oʊvər] ['sɔfənd] ['bʌtər] .

Dissolve	spices	in	boiling	water	,	pour	over	softened	butter	.
溶解	香料	在	沸腾	水	,	倒	超过	软化	黄油	.

将香料溶于沸水中，淋在软化的黄油上。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , [mə'læsɪz] [mɪkst] [wɪð; wɪθ]['soʊdə] , [blend] ['θɜːrəli] .

Add	sugar	,	molasses	mixed	with	soda	,	blend	thoroughly	.
添加	糖	,	糖蜜	混合	和	苏打	,	混合	彻底	.

加入糖、糖蜜和小苏打混合物，充分搅拌。

[stɜːr][ɪn][meltid] ['tʃɔːklət] .

Stir	in	melted	chocolate	.
搅拌	在	融化	巧克力	.

拌入融化的巧克力。

[wɜːrk] [ɪn] ['sɪftɪd] ['flaʊər][ænd; ənd][sɔːlt] .

Work	in	sifted	flour	and	salt	.
工作	在	筛过的	面粉	和	盐	.

加入过筛的面粉和盐。

[ʃeɪp] [doʊ] ['ɪntuː][ə; eɪ][fɜːrm][roʊl][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtər] .

Shape	dough	into	a	firm	roll	about	2	inches	in	diameter	.
形状	面团	进入	一个	公司	卷	关于	2	英寸	在	直径	.

将面团揉成直径约 2 英寸的紧实卷状。

[roʊl] ['taɪtli] [ɪn][wæks]['peɪpər][ænd; ənd] [stɔːr] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [beɪk] .

Roll	tightly	in	wax	paper	and	store	in	refrigerator	until	ready	to	bake	.
卷	紧紧	在	蜡	纸	和	店铺	在	冰箱	直到	准备好	到	烤	.

用蜡纸紧紧卷起，放入冰箱冷藏，待烘烤时取出。

[kʌt] [ɪn] ¼ - [ɪntʃ] ['slaɪsɪz][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌts] .

Cut	in	¼	-	inch	slices	and	sprinkle	with	chopped	walnuts	.
切	在	¼	-	英寸	切片	和	撒	和	切碎	核桃	.

切成 ¼ 英寸厚的片，撒上切碎的核桃。

[beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Bake	at	350°	F	.	for	15	minutes	.
烤	在	350°	F	.	为了	-	分钟	.

在 350°F 下烘烤 15 分钟。

['tʃɔːklət] -

CHOCOLATE	THINSIES
巧克力	-

巧克力薄片

¾ [kʌp] ['bʌtər]

¾	cup	butter
¾	杯子	黄油

¾ 杯黄油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]

½	cup	brown	sugar
½	杯子	棕色的	糖

半杯红糖

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

½	teaspoon	vanilla
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[wʌn] [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz][bɑːr] (['sɛvən][ɑːz] .)

1	Economy	Size	Bar	(	7	oz	.	)
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]

Nestlé's	Semi	-	Sweet	Chocolate
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

2	cups	sifted	all	-	purpose	flour
2	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

2杯过筛的中筋面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[pɪ'kɑːn] [miːts]

pecan	meats
胡桃	肉类

山核桃肉

[melt] ['tʃɔːklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Melt	chocolate	in	double	boiler	.
熔化	巧克力	在	双倍的	锅炉	.

隔水融化巧克力。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Cream	butter	and	sugar	.
奶油	黄油	和	糖	.

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [meltid] ['tʃɔːklət] .

Add	vanilla	and	melted	chocolate	.
添加	香草	和	融化	巧克力	.

加入香草精和融化的巧克力。

[sɪft] [tə'geðər] [sɔ:lt][ænd; ənd]['flaʊər] .

Sift	**together**	**salt**	**and**	**flour**	**.**
筛	一起	盐	和	面粉	.

将盐和面粉一起过筛。

[ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] ['tʃɔ:klət] ['mɪkstʃər][ænd; ənd][blend] ['θɜ:rəli] .

Add	**to**	**chocolate**	**mixture**	**and**	**blend**	**thoroughly**	**.**
添加	到	巧克力	混合物	和	混合	彻底	.

加入巧克力混合物中，充分搅拌均匀。

[ʃeɪp] ['bætər]['ɪntu:][æn; ən]['ɑ:blɔ:ŋ][moʊld] .

Shape	**batter**	**into**	**an**	**oblong**	**mold**	**.**
形状	连击	进入	一个	长方形	模具	.

将面糊倒入长方形模具中。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər][ænd; ənd] [tʃɪl] ½ ['aʊər] [bɪ'fɔ:r] ['beɪkɪŋ] .

Wrap	**in**	**waxed**	**paper**	**and**	**chill**	**½**	**hour**	**before**	**baking**	**.**
裹	在	打蜡	纸	和	寒意	½	小时	前	烘烤	.

用蜡纸包裹，冷藏半小时后再烘烤。

[slaɪs] [θɪn] — [pres] [pɪ'kɑ:n] [mi:t] ['ɪntu:] [i:tʃ] ['kʊki] .

Slice	**thin**	**—**	**press**	**pecan**	**meat**	**into**	**each**	**cookie**	**.**
片	薄的	—	按	胡桃	肉	进入	每个	曲奇饼	.

切成薄片——将山核桃仁压入每块饼干中。

[beɪk] [æt; ət] 450° [ef] . — - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**at**	**450°**	**F**	**.**	**—**	**15**	**to**	**20**	**minutes**	**.**
烤	在	450°	F	.	—	-	到	-	分钟	.

以华氏450度烘烤15至20分钟。

[ə'laʊ] [tu:; tə] [ku:l] ['slaɪtli] [bɪ'fɔ:r] [rɪ'mu:vɪŋ] [frʌm; frəm] ['kʊki] [ʃi:t] . [eɪt]

Allow	**to**	**cool**	**slightly**	**before**	**removing**	**from**	**cookie**	**sheet**	**.**	**8**
允许	到	凉爽的	轻微地	前	移除	从	曲奇饼	床单	.	8

稍微冷却后再从烤盘上取下。

['tʃɔ:klət] [ˌmækə'ru:n]

CHOCOLATE	**MACAROONS**
巧克力	马卡龙

巧克力马卡龙

[ˌtu:'tu:] [eg] [waɪts]

2	**egg**	**whites**
2	蛋	白人

2个蛋清

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]

½	**teaspoon**	**vanilla**
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[wʌn] [ɪ'kɑ:nəmi] [saɪz][bɑ:r] (['sɛvən][ɑ:z] .)

1	**Economy**	**Size**	**Bar**	**(**	**7**	**oz**	**.**	**)**
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swi:t] ['tʃɔ:klət]
Nestlé's Semi - Sweet Chocolate
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

1½ [kʌps] ['kəukəˌnʌt] , ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]
1½ cups cocoanut , shredded
1½ 杯子 椰子 , 碎

1.5 杯椰丝

[melt] ['tʃɔ:klət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
Melt chocolate in double boiler .
熔化 巧克力 在 双倍的 锅炉 .

隔水融化巧克力。

[bi:t] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] ['foʊmi] .
Beat egg whites until foamy .
打 蛋 白人 直到 泡沫状 .

将蛋白打发至起泡。

['grædʒuəli] [sɪft] [ɪn] ['ʃʊgər] , ['bi:tɪŋ] ['æftər] [i:tʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] , [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] [smu:ð] .
Gradually sift in sugar , beating after each addition , until mixture is smooth .
逐步地 筛 在 糖 , 殴打 后 每个 添加 , 直到 混合物 是 光滑的 .

将糖分次筛入，每次加入后都要搅拌，直到混合物变得顺滑。

[kən'tɪnju:] ['bi:tɪŋ] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [stændz] [ɪn] [pi:ks] .
Continue beating until mixture stands in peaks .
继续 殴打 直到 混合物 站立 在 高峰 .

继续搅拌至混合物出现尖峰状。

[ˌeɪ di: 'di:] [sɔ:lt] [ænd; ənd] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [foʊld] [ɪn] [meltid] ['tʃɔ:klət] .
Add salt and vanilla , and fold in melted chocolate .
添加 盐 和 香草 , 和 折叠 在 融化 巧克力 .

加入盐和香草精，然后拌入融化的巧克力。

[ˌeɪ di: 'di:] ['kəukəˌnʌt] .
Add cocoanut .
添加 椰子 .

加入椰子。

[mɪks] [ænd; ənd] [drɑ:p] [ɪn] [smɔ:l] [maʊndz] ['ɑ:ntə] [ʌn'gri:st] [braʊn] ['peɪpər] .
Mix and drop in small mounds onto ungreased brown paper .
混合 和 降低 在 小的 土堆 到 未涂油的 棕色的 纸 .

混合均匀后，将面糊分成小团，滴在未涂油的棕色纸上。

[beɪk] [ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] 325° [ef] . [fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake in slow oven 325° F . for 20 minutes .
烤 在 慢的 烤箱 325° F . 为了 - 分钟 .

在低温烤箱中以 325°F 烘烤 20 分钟。

[ku:l] [ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔ:r] [rɪ'mu:vɪŋ] [frʌm; frəm] ['peɪpər] .
Cool a few minutes before removing from paper .
凉爽的 一个 很少 分钟 前 移除 从 纸 .

从纸上取下前先冷却几分钟。

['tʃɔ:klət] [ti:] ['bɪskɪts]
CHOCOLATE TEA BISCUITS
巧克力 茶 饼干

巧克力茶饼干

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔ:l] - ['pɜ:rpəs] ['flaʊər]
2 cups sifted all - purpose flour
2 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

2杯过筛的中筋面粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **tablespoon** **baking** **powder**
1 汤匙 烘烤 粉末

1汤匙泡打粉

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¾ **teaspoon** **salt**
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
4 **tablespoons** **sugar**
4 汤匙 糖

4汤匙糖

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːrtnɪŋ]
3 **tablespoons** **shortening**
3 汤匙 缩短

3汤匙起酥油

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ **cup** **milk**
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

½ [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz] (['sɛvən][ɑːz] .)
½ **Economy** **Size** **(** **7** **oz** **.** **)**
½ 经济 尺寸 (7 盎司 .)

½ 经济装（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]
Nestlé's **Semi** **-** **Sweet** **Chocolate**
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

[kʌt] ['tʃɔːklət] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] [piː] .
Cut **chocolate** **into** **pieces** **the** **size** **of** **a** **pea** **.**
切 巧克力 进入 件 这 尺寸 的 一个 豌豆 .

将巧克力切成豌豆大小的小块。

[kʌt] [ɪn][fæt] ['ræðər] ['iːvnli] , [sɪft]['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cut **in** **fat** **rather** **evenly** **,** **sift** **flour** **,** **baking** **powder** **,** **salt** **and** **sugar** **.**
切 在 胖的 相当 均匀地 , 筛 面粉 , 烘烤 粉末 , 盐 和 糖 .

将油脂均匀地切入面粉、泡打粉、盐和糖中。

[ˌeɪ diː 'diː]['lɪkwɪd] .
Add **liquid** **.**
添加 液体 .

加入液体。

[mə'nɪpjuleɪt] ['laɪtli] [ʌn'tɪl] [doʊ] [liːvz] [saɪd][ʌv; əv] [boʊl] .
Manipulate **lightly** **until** **dough** **leaves** **side** **of** **bowl** **.**
操纵 轻轻 直到 面团 树叶 边 的 碗 .

轻轻揉捏面团，直到面团脱离碗壁。

['flaʊər] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] , ['laɪtli] .
Flour **board** **and** **knead** **,** **lightly** **.**
面粉 木板 和 揉 , 轻轻 .

将面粉撒在案板上，轻轻揉捏。

[roʊl] [aʊt] .
Roll **out** **.**
卷 出去 .

推出。

['sprɪŋk(ə)l] [kʌt] [ʌp] ['piːsɪz] [ʌv; ə] ['tʃɔːklət] [ɑːn] [doʊ] [ænd; ənd] [roʊl] [ʌp] .

Sprinkle	**cut**	**up**	**pieces**	**of**	**chocolate**	**on**	**dough**	**and**	**roll**	**up**	**.**
撒	切	向上	件	的	巧克力	在	面团	和	卷	向上	.

将切碎的巧克力撒在面团上，然后卷起来。

[kʌt] [ɪn] [wʌn] [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [smɔːl] [griːst] ['mʌfɪn] [tɪnz] [wɪð; wɪθ] [roʊld] [saɪd] [ʌp] .

Cut	**in**	**one**	**inch**	**slices**	**and**	**put**	**into**	**small**	**greased**	**muffin**	**tins**	**with**	**rolled**	**side**	**up**	**.**
切	在	一	英寸	切片	和	放	进入	小的	涂油	松饼	罐头	和	滚动	边	向上	.

切成一英寸厚的片，放入抹了油的小松饼模具中，卷边朝上。

[brʌʃ] [tɑːp] [ʌv; əv] ['bɪskɪts] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv]

Brush	**top**	**of**	**biscuits**	**with**	**melted**	**butter**	**and**	**sprinkle**	**with**	**a**	**mixture**	**of**
刷子	顶部	的	饼干	和	融化	黄油	和	撒	和	一个	混合物	的

['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .

sugar	**and**	**cinnamon**	**.**
糖	和	肉桂	.

在饼干表面刷上融化的黄油，再撒上糖和肉桂的混合物。

[beɪk] [ɪn] 425° [ef] . ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**425°**	**F**	**.**	**oven**	**for**	**about**	**15**	**minutes**	**.**
烤	在	425°	F	.	烤箱	为了	关于	-	分钟	.

在 425°F 的烤箱中烘烤约 15 分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [pæn] [waɪl] [stɪl] [wɔːrm] . [naɪn]

Remove	**from**	**pan**	**while**	**still**	**warm**	**.**	**9**
消除	从	平底锅	尽管	仍然	温暖的	.	9

趁热从锅中取出。9

['tʃɔːklət] [ʃɪ'fɑːn] [paɪ]

CHOCOLATE	**CHIFFON**	**PIE**
巧克力	薄纱	馅饼

巧克力戚风派

[wʌn] [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz] [bɑːr] (['sɛvən] [ɑːz] .)

1	**Economy**	**Size**	**Bar**	**(**	**7**	**oz**	**.**	**)**
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]

Nestlé's	**Semi**	**-**	**Sweet**	**Chocolate**
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

3	**eggs**	**,**	**separated**
3	鸡蛋	,	分开

3个鸡蛋，分开

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [hɑːt] ['wɔːtər]

3	**tablespoons**	**hot**	**water**
3	汤匙	热的	水

3汤匙热水

[raɪnd] [ʌv; əv] [wʌn] ['ɔrɪndʒ]

rind	**of**	**one**	**orange**
果皮	的	一	橙子

一个橙子的皮

[wʌn] [beɪkt] [paɪ] [ʃel] ([naɪn] [ɪntʃ])

1	baked	pie	shell	(	9	inch	)
1	烘焙	馅饼	壳	(	9	英寸	)

个烤好的派皮（9 英寸）

[melt] ['tʃɔːklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Melt	chocolate	in	double	boiler	.
熔化	巧克力	在	双倍的	锅炉	.

隔水融化巧克力。

[biːt] [eg] [joʊk] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] - ['kʌlərd] .

Beat	egg	yolks	until	light	and	lemon	-	colored	.
打	蛋	蛋黄	直到	光	和	柠檬	-	有色	.

将蛋黄打发至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['ʃʊgər] , [kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [stɪf] .

Add	¼	cup	sugar	,	continue	beating	until	stiff	.
添加	¼	杯子	糖	,	继续	殴打	直到	僵硬的	.

加入 1/4 杯糖，继续搅拌至硬性发泡。

[greɪt] [ɪn][raɪnd][ʌv; əv][wʌn] ['ɔrɪndʒ] , [ˌeɪ diː 'diː][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [hɑːt]['wɔːtər] .

Grate	in	rind	of	one	orange	,	add	3	tablespoons	hot	water	.
格特	在	果皮	的	一	橙子	,	添加	3	汤匙	热的	水	.

将一个橙子的皮磨碎，加入 3 汤匙热水。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] .

Place	in	a	double	boiler	and	cook	until	slightly	thickened	.
地方	在	一个	双倍的	锅炉	和	厨师	直到	轻微地	增稠	.

放入双层蒸锅中，煮至略微浓稠。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diː][meltid] ['tʃɔːklət] , ['grædʒuəli] .

Remove	from	fire	,	add	melted	chocolate	,	gradually	.
消除	从	火	,	添加	融化	巧克力	,	逐步地	.

从火上移开，慢慢加入融化的巧克力。

[mɪks] ['θɜːrəli] [ænd; ənd] [kuːl] ['slaɪtli] .

Mix	thoroughly	and	cool	slightly	.
混合	彻底	和	凉爽的	轻微地	.

充分搅拌并稍稍冷却。

[biːt] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] .

Beat	egg	whites	until	stiff	.
打	蛋	白人	直到	僵硬的	.

蛋白打发至硬性发泡。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['ʃʊgər] .

Add	¼	cup	sugar	.
添加	¼	杯子	糖	.

加入¼杯糖。

[foʊld] [eg] [waɪts] ['ɪntuː] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː] [beɪkt] [paɪ] [ʃel] .

Fold	egg	whites	into	chocolate	mixture	,	and	pour	into	baked	pie	shell	.
折叠	蛋	白人	进入	巧克力	混合物	,	和	倒	进入	烘焙	馅饼	壳	.

将蛋白拌入巧克力混合物中，然后倒入烤好的派皮中。

[pleɪs] [ɪn] 375° [ef] . ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][θriː][ɔːr][fɔːr] ['mɪnɪts] ,

Place	in	375°	F	.	oven	for	3	or	4	minutes	,
地方	在	375°	F	.	烤箱	为了	3	或者	4	分钟	,

放入预热至 375°F 的烤箱烘烤 3 到 4 分钟。

[ðen] [rɪ'muːv] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə][set][fɔːr; fər] ['sevrəl] ['aʊərz] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

then	remove	and	allow	to	set	for	several	hours	before	serving	.
然后	消除	和	允许	到	放	为了	一些	小时	前	服务	.

然后取出，静置数小时后再食用。

['gɑːrnɪʃ] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [ɔːr] [mə'ræŋ] .

Garnish	as	desired	with	whipped	cream	or	meringue	.
装饰	作为	想要的	和	鞭打	奶油	或者	蛋白酥皮	.

根据个人喜好，可用鲜奶油或蛋白霜装饰。

['tʃɔːklət] [kriːm] [paɪ]

CHOCOLATE	CREAM	PIE
巧克力	奶油	馅饼

巧克力奶油派

[wʌn] [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz] [bɑːr] (['sɛvən] [ɑːz] .)

1	Economy	Size	Bar	(	7	oz	.	)
1	经济	尺寸	酒吧	(	7	盎司	.	)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]

Nestlé's	Semi	-	Sweet	Chocolate
雀巢的	半	-	甜的	巧克力

雀巢半甜巧克力

2½ [kʌps] [mɪlk]

2½	cups	milk
2½	杯子	牛奶

2.5 杯牛奶

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	cup	sugar
½	杯子	糖

半杯糖

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

6	tablespoons	sifted	all	-	purpose	flour
6	汤匙	筛过的	全部	-	目的	面粉

6汤匙过筛的中筋面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk] , ['slaɪtli] ['biːtn]

2	egg	yolks	,	slightly	beaten
2	蛋	蛋黄	,	轻微地	被打败

2个蛋黄，略微打散

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

2	tablespoons	butter
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts] , ['biːtn] [stɪf]

2	egg	whites	,	beaten	stiff
2	蛋	白人	,	被打败	僵硬的

2个蛋清，打发至硬性发泡

½ [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]

½	cup	cream	,	whipped
½	杯子	奶油	,	鞭打

半杯打发的奶油

[breɪk] ['tʃɔ:klət] ['ɪntu:] ['pi:sɪz] [ænd; ənd] [hi:t] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][mɪlk][ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Break	**chocolate**	**into**	**pieces**	**and**	**heat**	**with**	**the**	**milk**	**in**	**a**	**double**	**boiler**	**.**
休息	巧克力	进入	件	和	热	和	这	牛奶	在	一个	双倍的	锅炉	.

把巧克力掰成小块，与牛奶一起隔水加热。

[bi:t] [wɪð; wɪθ] [eg] ['bi:tər] [ʌn'tɪl] ['θɜ:rəli] ['blendɪd] .

Beat	**with**	**egg**	**beater**	**until**	**thoroughly**	**blended**	**.**
打	和	蛋	击打者	直到	彻底	混合	.

用打蛋器搅拌至完全混合。

[ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] , [sɔ:lt][ænd; ənd]['flaʊər] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] ['θɪkənz] .

Add	**sugar**	**,**	**salt**	**and**	**flour**	**,**	**stirring**	**constantly**	**until**	**mixture**	**thickens**	**.**
添加	糖	,	盐	和	面粉	,	搅拌	不断地	直到	混合物	增厚	.

加入糖、盐和面粉，不断搅拌至混合物变稠。

[kʊk] [æn; ən] [ə'dɪʃən(ə)l] - ['mɪnɪts] .

Cook	**an**	**additional**	**10**	**minutes**	**.**
厨师	一个	额外的	-	分钟	.

再煮10分钟。

[bi:t] [ɪn] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔ:r; fər][ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts] [mɔ:r] .

Beat	**in**	**egg**	**yolks**	**and**	**cook**	**for**	**2**	**minutes**	**more**	**.**
打	在	蛋	蛋黄	和	厨师	为了	2	分钟	更多的	.

加入蛋黄，再煮2分钟。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm]['faɪər] .

Remove	**from**	**fire**	**.**
消除	从	火	.

从火中移开。

[stɜ:r][ɪn] ['bʌtər] , [ˌeɪ di: 'di:] [və'nɪlə] , [ku:l] .

Stir	**in**	**butter**	**,**	**add**	**vanilla**	**,**	**cool**	**.**
搅拌	在	黄油	,	添加	香草	,	凉爽的	.

拌入黄油，加入香草精，冷却。

[bi:t] [eg] [waɪts] [ænd; ənd][foʊld]['ɪntu:] ['tʃɔ:klət] ['mɪkstʃər] .

Beat	**egg**	**whites**	**and**	**fold**	**into**	**chocolate**	**mixture**	**.**
打	蛋	白人	和	折叠	进入	巧克力	混合物	.

将蛋白打发，然后拌入巧克力混合物中。

[pɔ:r] ['ɪntu:] [beɪkt] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel] .

Pour	**into**	**baked**	**9**	**-**	**inch**	**pie**	**shell**	**.**
倒	进入	烘焙	9	-	英寸	馅饼	壳	.

倒入烤好的9英寸派皮中。

['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kri:m] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] . -

Garnish	**with**	**whipped**	**cream**	**if**	**desired**	**.**	**10**
装饰	和	鞭打	奶油	如果	想要的	.	-

如果需要，可以用鲜奶油装饰。10

['tʃɔ:klət] [kri:m] [roʊl]

CHOCOLATE	**CREAM**	**ROLL**
巧克力	奶油	卷

巧克力奶油卷

[wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] [ɔ:l] - ['pɜ:rpəs] ['flaʊər]

1	**cup**	**sifted**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
1	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

杯过筛通用面粉

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **baking** **powder**
1 茶匙 烘烤 粉末

1茶匙泡打粉

[θriː] [egz] , [wel] ['biːtn]
3 **eggs** **,** **well** **beaten**
3 鸡蛋 , 出色地 被打败

3个鸡蛋，充分打散

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [koʊld] ['wɔːtər]
5 **tablespoons** **cold** **water**
5 汤匙 寒冷的 水

5汤匙冷水

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] ([ɔːr] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'strækt])
1 **teaspoon** **vanilla** **(** **or** **lemon** **extract** **)**
1 茶匙 香草 (或者 柠檬 提炼)

1茶匙香草精（或柠檬提取物）

½ [kʌp] ['hevi] [kriːm]
½ **cup** **heavy** **cream**
½ 杯子 重的 奶油

半杯浓奶油

½ [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz] [bɑːr] (['sɛvən] [ɑːz] .)
½ **Economy** **Size** **Bar** **(** **7** **oz** **.** **)**
½ 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

半块经济装（7盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]
Nestlé's **Semi** **-** **Sweet** **Chocolate**
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] ; ['meʒər] ; [ðen] [sɪft] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [θriː] [taɪmz] .
Sift **flour** **once** **;** **measure** **;** **then** **sift** **together** **with** **baking** **powder** **and** **salt** **three** **times** **.**
筛 面粉 一次 ; 措施 ; 然后 筛 一起 和 烘烤 粉末 和 盐 三 时代 .

将面粉过筛一次；称量；然后与泡打粉和盐一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] .
Add **eggs** **.**
添加 鸡蛋 .

加入鸡蛋。

[sɪft] [ɪn] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Sift **in** **sugar** **gradually** **,** **beating** **constantly** **.**
筛 在 糖 逐步地 , 殴打 不断地 .

一边搅拌一边慢慢筛入糖。

[biːt] [ɪn] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .
Beat **in** **water** **and** **flavoring** **.**
打 在 水 和 调味 .

加入水和调味料搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɔːl][æt; ət][wʌns] .

Add	**sifted**	**dry**	**ingredients**	**all**	**at**	**once**	**.**
添加	筛过的	干燥	原料	全部	在	一次	.

一次性加入过筛后的干料。

[biːt] [ðə; ði] ['bætər] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [wel] ['blendɪd] .

Beat	**the**	**batter**	**until**	**smooth**	**and**	**well**	**blended**	**.**
打	这	连击	直到	光滑的	和	出色地	混合	.

将面糊搅拌至顺滑均匀。

[pɔːr] [ɪ'miːdiətli] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn] (- [baɪ] - [ɪn] .) [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [griːst]

Pour	**immediately**	**into**	**a**	**shallow**	**pan**	**(**	**10**	**by**	**15**	**in**	**.**	**)**	**which**	**has**	**been**	**greased**
倒	立即地	进入	一个	浅的	平底锅	(	-	经过	-	在	.	)	哪个	有	到过	涂油

[ænd; ənd][laɪnd][wɪð; wɪθ] [griːst] ['peɪpər] .

and	**lined**	**with**	**greased**	**paper**	**.**
和	衬里	和	涂油	纸	.

立即倒入一个涂有油脂并铺有油脂纸的浅盘（10 x 15 英寸）中。

[fɪl] [ðə; ði][pæn][tuː; tə][ə; eɪ] [depθ] [ʌv; əv]['oʊnli][hæf][æn; ən] [ɪntʃ] .

Fill	**the**	**pan**	**to**	**a**	**depth**	**of**	**only**	**half**	**an**	**inch**	**.**
充满	这	平底锅	到	一个	深度	的	仅有的	一半	一个	英寸	.

锅里只需加半英寸深的水。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 350° [ef] . ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] ,

Bake	**in**	**a**	**350°**	**F**	**.**	**oven**	**for**	**15**	**to**	**20**	**minutes**	**,**
烤	在	一个	350°	F	.	烤箱	为了	-	到	-	分钟	,

在 350°F 的烤箱中烘烤 15 至 20 分钟。

[ɔːr][ʌn'tɪl][ðə; ði][tɑːp] [sprɪŋz] [bæk] [wen] [prest] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['fɪŋgər] .

or	**until**	**the**	**top**	**springs**	**back**	**when**	**pressed**	**with**	**a**	**finger**	**.**
或者	直到	这	顶部	弹簧	后退	什么时候	按下	和	一个	手指	.

或者直到用手指按压顶部时，顶部能弹回为止。

[waɪl] [ðə; ði] [keɪk] [ɪz] ['beɪkɪŋ] , [melt][ðə; ði] ['tʃɔːklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

While	**the**	**cake**	**is**	**baking**	**,**	**melt**	**the**	**chocolate**	**in**	**double**	**boiler**	**.**
尽管	这	蛋糕	是	烘烤	,	熔化	这	巧克力	在	双倍的	锅炉	.

蛋糕烘烤的同时，隔水融化巧克力。

[blend] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [kriːm] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [wɪpt] .

Blend	**with**	**the**	**cream**	**which**	**has**	**been**	**whipped**	**.**
混合	和	这	奶油	哪个	有	到过	鞭打	.

与打发的奶油混合。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] [keɪk] [ɪz] [dʌn] ,

As	**soon**	**as**	**the**	**cake**	**is**	**done**	**,**
作为	很快	作为	这	蛋糕	是	完毕	,

蛋糕烤好后，

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn][ə; eɪ] ['taʊəl] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [wel] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .

turn	**out**	**on**	**a**	**towel**	**which**	**has**	**been**	**well**	**sprinkled**	**with**	**confectioners**	**'**	**sugar**	**.**
转动	出去	在	一个	毛巾	哪个	有	到过	出色地	撒上	和	糖果商	-	糖	.

倒在撒满糖粉的毛巾上。

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [keɪk] , [ænd; ənd][roʊl][æt; ət][wʌns] .

Cut	**off**	**the**	**edges**	**of**	**the**	**cake**	**,**	**and**	**roll**	**at**	**once**	**.**
切	离开	这	边缘	的	这	蛋糕	,	和	卷	在	一次	.

切掉蛋糕边缘，然后立即卷起来。

[wen] [kuːl] , [ʌn'roʊl][ænd; ənd] [spred] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['tʃɔːklət] [kriːm] ['fɪlɪŋ] .

When	**cool**	**,**	**unroll**	**and**	**spread**	**with**	**the**	**chocolate**	**cream**	**filling**	**.**
什么时候	凉爽的	,	展开	和	传播	和	这	巧克力	奶油	填充	.

冷却后，展开并涂上巧克力奶油馅料。

[roʊl] [ə'gen] .
Roll **again** **.**
卷 再次 .

再掷一次。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [wækst] ['peɪpər] [ʌn'tɪl] [set] .
Cover **with** **waxed** **paper** **until** **set** **.**
覆盖 和 打蜡 纸 直到 放 .

用蜡纸盖住直至凝固。

['tʃɔːklət] ['frɔːstɪŋ]
CHOCOLATE **FROSTING**
巧克力 糖霜

巧克力糖霜

[wʌn] [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz] (['sɛvən][ɑːz] .)
1 **Economy** **Size** **(** **7** **oz** **.** **)**
1 经济 尺寸 (7 盎司 .)

经济装（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] — [meltid]
Nestlé's **Semi** **-** **Sweet** **Chocolate** **—** **melted**
雀巢的 半 - 甜的 巧克力 — 融化

雀巢半甜巧克力——融化

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiː'es] .
2 **tbs** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]
1 **cup** **sifted** **confectioners** **'** **sugar**
1 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

杯过筛的糖粉

¼ [kʌp] [hɑːt] [mɪlk]
¼ **cup** **hot** **milk**
¼ 杯子 热的 牛奶

¼ 杯热牛奶

[melt] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['sɪftɪd] ['ʃʊgər] .
Melt **chocolate** **and** **add** **butter** **and** **sifted** **sugar** **.**
熔化 巧克力 和 添加 黄油 和 筛过的 糖 .

将巧克力融化，加入黄油和过筛的糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['sloʊli] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['sætni] . -
Add **milk** **slowly** **and** **beat** **until** **smooth** **and** **satiny** **.** **11**
添加 牛奶 缓慢地 和 打 直到 光滑的 和 丝滑 . -

慢慢加入牛奶，搅拌至顺滑细腻。11

['tʃɔːklət] ['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər] [kriːm] [pʌfs]
CHOCOLATE **FILLING** **FOR** **CREAM** **PUFFS**
巧克力 填充 为了 奶油 泡芙

泡芙巧克力馅

[wʌn] [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz] [bɑːr] (['sɛvən][ɑːz] .)
1 **Economy** **Size** **Bar** **(** **7** **oz** **.** **)**
1 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swi:t] ['tʃɔ:klət]
Nestlé's Semi - Sweet Chocolate
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅔ cup sugar
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

⅓ [kʌp] ['sɪftɪd] [ɔ:l] - ['pɜ:rpəs] ['flaʊər]
⅓ cup sifted all - purpose flour
⅓ 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

⅓ 杯过筛通用面粉

⅛ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['skɔ:ldɪd] [mɪlk]
2 cups scalded milk
2 杯子 烫伤 牛奶

杯热牛奶

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[ˌtu:'tu:] [egz] [ɔ:r] [eg] [joʊk]
2 eggs or egg yolks
2 鸡蛋 或者 蛋 蛋黄

2个鸡蛋或蛋黄

[melt] ['tʃɔ:klət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
Melt chocolate in double boiler .
熔化 巧克力 在 双倍的 锅炉 .

隔水融化巧克力。

[mɪks][ðə; ði][draɪ] [ɪn'gri:diənts] .
Mix the dry ingredients .
混合 这 干燥 原料 .

将干性材料混合。

[ˌeɪ di: 'di:]['skɔ:ldɪd] [mɪlk] ['grædʒuəli] .
Add scalded milk gradually .
添加 烫伤 牛奶 逐步地 .

分次加入热牛奶。

[kʊk] - ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] ['θɪkənz] , [ænd; ənd]
Cook 15 minutes in a double boiler , stirring constantly until mixture thickens , and
厨师 - 分钟 在 一个 双倍的 锅炉 , 搅拌 不断地 直到 混合物 增厚 , 和
['æftərwərdz] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .
afterwards occasionally .
然后 偶尔 .

隔水加热煮 15 分钟，不断搅拌直至混合物变稠，之后偶尔搅拌。

[ˌeɪ di: 'di:] [egz] , ['slaɪtli] ['bi:tn] , [ænd; ənd] [kʊk] [ˌtu:'tu:][ɔ:r][θri:] ['mɪnɪts] [lɔ:ŋgər] .
Add eggs , slightly beaten , and cook 2 or 3 minutes longer .
添加 鸡蛋 , 轻微地 被打败 , 和 厨师 2 或者 3 分钟 更长 .

加入稍微打散的鸡蛋，再煮2到3分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] .
Remove **from** **fire** **.**
消除 从 火 .

从火中移开。

[ˌeɪ diː 'diː][meltid] ['tʃɔːklət] .
Add **melted** **chocolate** **.**
添加 融化 巧克力 .

加入融化的巧克力。

[kuːl] [ænd; ənd]['fleɪvər] .
Cool **and** **flavor** **.**
凉爽的 和 味道 .

清凉可口。

[juːz][æz; əz][ə; eɪ] ['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər][jʊr; jər] ['feɪvərɪt] [kriːm] [pʌf] ['resəpi] .
Use **as** **a** **filling** **for** **your** **favorite** **cream** **puff** **recipe** **.**
使用 作为 一个 填充 为了 你的 最喜欢的 奶油 噗 食谱 .

可将其用作您最喜欢的泡芙馅料。

['tʃɔːklət] [fʌdʒ]
CHOCOLATE **FUDGE**
巧克力 做傻事

巧克力软糖

[wʌn] [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz][bɑːr] (['sɛvən][ɑːz] .)
1 **Economy** **Size** **Bar** **(** **7** **oz** **.** **)**
1 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]
Nestlé's **Semi** **-** **Sweet** **Chocolate**
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

½ [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
½ **cup** **granulated** **sugar**
½ 杯子 颗粒状 糖

半杯砂糖

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
½ **cup** **brown** **sugar**
½ 杯子 棕色的 糖

半杯红糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
3 **tablespoons** **butter**
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] ['kɔːrsli] ['broʊkən] ['wɔːlnʌts]
1 cup coarsely broken walnuts
1 杯子 粗略地 破碎的 核桃

杯粗碎核桃

[breɪk] [ʌp] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd] [dɪ'zɑːlv] [ɪn] [mɪlk] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] [smuːð] .
Break up chocolate and dissolve in milk , stirring until mixture is smooth .
休息 向上 巧克力 和 溶解 在 牛奶 , 搅拌 直到 混合物 是 光滑的 .

将巧克力掰碎，放入牛奶中搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgɚz] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Add sugars and salt .
添加 糖 和 盐 .

加入糖和盐。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgɚz] [ɑːr; ər] [dɪ'zɑːlvd] [ðen] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] [tuː; tə] 234° [ef] . [ɔːr] [sɔːft] [bɔːl] [steɪdʒ] .
Stir until sugars are dissolved then continue cooking without stirring to 234° F . or soft ball stage .
搅拌 直到 糖 是 溶解 然后 继续 烹饪 没有 搅拌 到 234° F . 或者 柔软的 球 阶段 .

搅拌至糖溶解，然后继续煮至234°F或软球阶段，无需搅拌。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] .
Remove from fire .
消除 从 火 .

从火中移开。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['bʌtər] , [kuːl] [tuː; tə] 110° [ef] . [wɪ'ðaʊt] ['biːtɪŋ] .
Add vanilla and butter , cool to 110° F . without beating .
添加 香草 和 黄油 , 凉爽的 到 110° F . 没有 殴打 .

加入香草精和黄油，冷却至 110°F，无需搅拌。

[ðen] [biːt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
Then beat until mixture begins to thicken .
然后 打 直到 混合物 开始 到 加厚 .

然后搅拌至混合物开始变稠。

[ˌeɪ diː 'diː] [nʌts] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː] [wæks] - [laɪnd] [pænz] — [ə'baʊt] [eɪt] - [eks] [fɔːr] - .
Add nuts and pour into wax - lined pans — about 8 ' x 4 ' .
添加 坚果 和 倒 进入 蜡 - 衬里 平底锅 — 关于 8 - x 4 - .

加入坚果，倒入涂有蜡的烤盘中——大约 8 英寸 x 4 英寸。

[kʌt] ['ɪntuː] [skwer] . -
Cut into squares . 12
切 进入 正方形 . -

切成正方形。12

['tʃɔːklət] [aɪs] [kriːm] [diː] [lʌks; lʊks]
CHOCOLATE ICE CREAM DE LUXE
巧克力 冰 奶油 德语 奢华

豪华巧克力冰淇淋

[wʌn] [ɪ'kɑːnəmi] [saɪz] [bɑːr] (['sɛvən] [ɑːz] .)
1 Economy Size Bar (7 oz .)
1 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət]
Nestlé's Semi - Sweet Chocolate
雀巢的 半 - 甜的 巧克力

雀巢半甜巧克力

[wʌn] ['teɪblspuːn] [waɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]
1 **tablespoon** **white** **corn** **syrup**
1 汤匙 白色的 玉米 糖浆

1汤匙白玉米糖浆

½ [paɪnt][ʌv; əv] ['hevi] [kriːm]
½ **pint** **of** **heavy** **cream**
½ 品脱 的 重的 奶油

半品脱浓奶油

[ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts] ['biːtn] ['stɪfli]
2 **egg** **whites** **beaten** **stiffly**
2 蛋 白人 被打败 僵硬地

2个蛋清打发至硬性发泡

[melt] ['tʃɔːklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
Melt **chocolate** **in** **double** **boiler** **.**
熔化 巧克力 在 双倍的 锅炉 .

隔水融化巧克力。

[ˌeɪ diː 'diː][kɔːrn] ['sɪrəp] [ænd; ənd][stɜːr] .
Add **corn** **syrup** **and** **stir** **.**
添加 玉米 糖浆 和 搅拌 .

加入玉米糖浆并搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː][meltid] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər][tuː; tə] [kriːm] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['biːtn] [ʌn'tɪl] [θɪk]
Add **melted** **chocolate** **mixture** **to** **cream** **,** **which** **has** **been** **beaten** **until** **thick**
添加 融化 巧克力 混合物 到 奶油 , 哪个 有 到过 被打败 直到 厚的
[bʌt; bət][nɑːt] [stɪf] ,
but **not** **stiff** **,**
但 不是 僵硬的 ,

将融化的巧克力混合物加入到打发至浓稠但不僵硬的奶油中，

[ænd; ənd] [biːt] [wel] .
and **beat** **well** **.**
和 打 出色地 .

而且打得很好。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ʌv; əv] [ɪ'lektrɪk] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] , [ænd; ənd] [friːz] [tuː; tə][ə; eɪ] [mʌʃ] ;
Pour **into** **freezing** **tray** **of** **electric** **refrigerator** **,** **and** **freeze** **to** **a** **mush** **;**
倒 进入 冷冻 托盘 的 电的 冰箱 , 和 冻结 到 一个 糊状物 ;

倒入电冰箱的冷冻层，冷冻至糊状；

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [treɪ] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn][ðə; ði] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] .
remove **from** **tray** **and** **stir** **in** **the** **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **.**
消除 从 托盘 和 搅拌 在 这 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

从托盘中取出，拌入打发至硬性发泡的蛋白。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] .
Return **to** **tray** **and** **freeze** **.**
返回 到 托盘 和 冻结 .

放回托盘并冷冻。

[stɜːr][wʌns][tuː; tə] [ɪn'ʃʊr] ['smuːðnəs] , [ænd; ənd] [rɪ'tɜːrn] [tuː; tə][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
Stir **once** **to** **insure** **smoothness** **,** **and** **return** **to** **refrigerator** **.**
搅拌 一次 到 保证 平滑度 , 和 返回 到 冰箱 .

搅拌一次以确保顺滑，然后放回冰箱。

['friːzɪŋ] [taɪm] , [tuː] ['aʊərz] .
Freezing **time** **,** **two** **hours** **.**
冷冻 时间 , 二 小时 .

冷冻时间，两小时。

[sə:vz] [sɪks] .
Serves six .
服务 六 .

可供六人食用。

['tʃɔ:klət] [tʃɪp] [aɪs] [kri:m]
CHOCOLATE CHIP ICE CREAM
巧克力 芯片 冰 奶油

巧克力碎片冰淇淋

[wʌn] [ɪ'kɑ:nəmi] [saɪz][bɑ:r] (['sɛvən][ɑ:z] .)
1 Economy Size Bar (7 oz .)
1 经济 尺寸 酒吧 (7 盎司 .)

块经济装巧克力棒（7 盎司）

['nɛsˌleɪz] ['semi] - [swi:t] ['tʃɔ:klət] , [tʃɪpt]
Nestlé's Semi - Sweet Chocolate , chipped
雀巢的 半 - 甜的 巧克力 , 缺口

雀巢半甜巧克力碎

½ [paɪnt] ['hevi] [kri:m]
½ pint heavy cream
½ 品脱 重的 奶油

半品脱浓奶油

[ˌtu:'tu:] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['ʃʊgər]
3 tablespoons sugar
3 汤匙 糖

3汤匙糖

½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[bi:t] [eg] [waɪts] [stɪf] [bʌt; bət][nɑ:t][draɪ] ; [ˌeɪ di: 'di:][wʌn] ['teɪblspu:n] ['ʃʊgər] .
Beat egg whites stiff but not dry ; add 1 tablespoon sugar .
打 蛋 白人 僵硬的 但 不是 干燥 ; 添加 1 汤匙 糖 .

将蛋白打发至硬性发泡但不要打干；加入1汤匙糖。

[wɪp] [kri:m] [tu:; tə] ['kʌstərd] [laɪk] [kən'sɪstənsi] .
Whip cream to custard like consistency .
鞭 奶油 到 蛋奶冻 喜欢 一致性 .

将鲜奶油打发至类似蛋奶糊的稠度。

[bi:t] [eg] [joʊk] [ʌn'tɪl] ['lemən] ['kʌlər] ; [ˌeɪ di: 'di:][ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ]
Beat egg yolks until lemon color ; add 2 tablespoons sugar and combine with
打 蛋 蛋黄 直到 柠檬 颜色 ; 添加 2 汤匙 糖 和 结合 和
[kri:m] .
cream .
奶油 .

将蛋黄打至柠檬色；加入 2 汤匙糖，与奶油混合。

[kəm'baɪn] [fɜ:rst] [ɪn'gri:diənts] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] ['tʃɔ:klət] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Combine first ingredients and add chocolate and vanilla .
结合 第一的 原料 和 添加 巧克力 和 香草 .

将前几种原料混合，然后加入巧克力和香草精。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ʌv; əv][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ænd; ənd] [friːz] . -

Pour	**into**	**freezing**	**tray**	**of**	**refrigerator**	**and**	**freeze**	**.**	**13**
倒	进入	冷冻	托盘	的	冰箱	和	冻结	.	-

倒入冰箱冷冻层，冷冻保存。13

[ə; eɪ] [sɔːŋ] [ɪn][ðer; ðər] ['hɑːrts]

A	**song**	**in**	**their**	**hearts**
一个	歌曲	在	他们的	心

他们心中有一首歌

- ['sekəndz; sɪ'kɑːndz]

10	**SECONDS**
-	秒

10秒

[tuː; tə] [meɪk] [dɪ'lɪʃəs]

to	**make**	**delicious**
到	制作	可口的

做成美味佳肴

[hɑːt] ['nɛsˌleɪz]

Hot	**Nestlé's**
热的	雀巢的

雀巢热饮

[θriː] ['tiːspuːn,fʊl] [ɪn][ə; eɪ][kʌp] .

Three	**teaspoonfuls**	**in**	**a**	**cup**	**.**
三	茶匙	在	一个	杯子	.

一杯里放三茶匙。

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd][stɜːr] .

Add	**hot**	**water**	**and**	**stir**	**.**
添加	热的	水	和	搅拌	.

加入热水并搅拌。

['redi]

Ready
准备好

准备好

[tuː; tə] [sɜːrv] [ɪn] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .

to	**serve**	**in**	**10**	**seconds**	**.**
到	服务	在	-	秒	.

10 秒内即可上菜。

[ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ɑːr; ər][ɪn][ˌaɪ 'tiː] .

The	**milk**	**and**	**sugar**	**are**	**in**	**it**	**.**
这	牛奶	和	糖	是	在	它	.

里面有牛奶和糖。

['nætʃ(ə)rəli] , [ə; eɪ] [hɑːt] [drɪŋk] [ɪz][ə; eɪ] ['betər] [weɪ] [tuː; tə][stɑːrt][ðə; ðɪ] [deɪ] .

Naturally	**,**	**a**	**HOT**	**drink**	**is**	**a**	**better**	**way**	**to**	**start**	**the**	**day**	**.**
自然	,	一个	热的	喝	是	一个	更好的	方式	到	开始	这	天	.

当然，一杯热饮才是开启美好一天的更好方式。

[ænd; ənd] ,

And	**,**
和	,

和，

[ɪn] [hɑːt] ['nɛsˌleɪz] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ə; eɪ] [ten] - ['sekənd] ['brekfəst] [drɪŋk] [ðæt] [kɔːsts] [noʊ] [mɔːr] [pər] [kʌp]

in	HOT	Nestlé's	you	have	a	ten	-	second	breakfast	drink	that	costs	no	more	per	cup
在	热的	雀巢的	你	有	一个	十	-	第二	早餐	喝	那	成本	不	更多的	每	杯子

[ðæn; ðən] ['ɔːrd(ə)neri] ['koʊkoʊ] !

than	ordinary	cocoa	!
比	普通的	可可	!

在雀巢热饮中，您只需十秒钟即可享用一杯早餐饮品，而且每杯的价格与普通可可粉的价格相同！

['nɛsˌleɪz] [ɛvɜ-rɛdi] ['koʊkoʊ] [ɪz] ['blendɪd] [frʌm; frəm] [tʃɔɪs] ['koʊkoʊ] [ænd; ənd] [pjʊr] [hoʊl] [mɪlk] ,

NESTLÉ'S	EverReady	COCOA	is	blended	from	choice	cocoa	and	pure	whole	milk	,
雀巢的	随时待命	可可	是	混合	从	选择	可可	和	纯的	所有的	牛奶	,

雀巢的EverReady可可粉由精选可可和纯全脂牛奶混合而成。

['sweitənd] [tuː; tə] [dʒʌst] [ðə; ði] [raɪt] [dɪ'griː] [ænd; ənd] [ɔːl'redi] [kʊkt] [fɔːr; fər] [juː; jʊ] .

sweetened	to	just	the	right	degree	and	already	cooked	for	you	.
加糖	到	只是	这	正确的	程度	和	已经	煮熟	为了	你	.

甜度恰到好处，而且已经为您烹制好了。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

美味食谱：包括 Toll (Delicious Recipes Including Toll House)
第2/2页

[noʊ] ['mesi] [hɑ:rd] - [tu:; tə] - [wɑ:ʃ] [pænz] !
No messy hard - to - wash pans !
不 凌乱的 难的 - 到 - 洗 平底锅 !

告别脏兮兮、难以清洗的锅碗瓢盆!

[noʊ] [ˌdɪsə'gri:əb(ə)l] “ [skɪn] ” [ɑ:n][tɑ:p] !
No disagreeable “ skin ” on top !
不 令人不快的 “ 皮肤 ” 在 顶部 !

表面没有令人不快的“皮”!

[ɔ:l] [ju:; jʊ][hæv; həv][tu:; tə][du:][ɪz][tu:; tə][ˌeɪ di: 'di:][hɑ:t]['wɔ:tər] .
All you have to do is to add hot water .
全部 你 有 到 做 是 到 添加 热的 水 .

你只需要加入热水即可。

[raɪt] [fɔ:r; fər][jʊr; jər] [fri:] [ˌtu:'tu:][kʌp]['sæmp(ə)l] .
Write for your free 2 cup sample .
写 为了 你的 自由的 2 杯子 样本 .

来信即可免费索取2杯样品。

['pi:tər] [keɪlɚ] ['koʊlɚ] [swɪs]
PETER CAILLER KOHLER SWISS
彼得 凯勒 科勒 瑞士

彼得·凯勒·科勒瑞士

['tʃɔkəlits] ['kʌmpəni] , [ɪŋk] .
CHOCOLATES COMPANY , INC .
巧克力 公司 , 公司 .

巧克力公司

- ['hʌdsn] [stri:t] , [nu:] [jɔ:k] , [en] . [waɪ] .
60 HUDSON STREET , NEW YORK , N . Y .
- 哈德逊 街道 , 新的 约克 , N . 是 .

纽约州纽约市哈德逊街60号

- [ef] ['prɪntɪd] [ɪn][ju:] . [es] . [ə; eɪ] .
1048 F Printed in U . S . A .
- F 打印 在 U . S . 一个 .

1048 F 美国印刷

[-] [noʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fju:] ['taipəus] .
Silently corrected a few typos .
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[ri'teind] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃn] : [ðɪs] ['i:bʊk] [ɪz] ['pʌblɪk] -
Retained publication information from the printed edition : this eBook is public -
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[doʊ'meɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ʌv; əv][ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] .
domain in the country of publication .
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst]['vɜːrʒ(ə)nz]['oʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks] ([ɔːr]['ʌndə,laind][tekst]) [ɪz] [di'limitid] [baɪ] _

In	**the**	**text**	**versions**	**only**	**,**	**text**	**in**	**italics**	**(**	**or**	**underlined**	**text**	**)**	**is**	**delimited**	**by**	=
在	这	文本	版本	仅有的	,	文本	在	斜体	(	或者	下划线	文本	)	是	分隔符	经过	_
[ˌʌndə'skɔːz]	_	.															
underscores	=	**.**															
下划线	_	.															

仅在文本版本中，斜体文本（或带下划线的文本）用_下划线_分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神